

**Чек-лист**  
**Проверка организации питания МАОУ СОШ №1**

Дата проверки: 05.02.2026г.  
Образовательная организация: МАОУ СОШ №1

Время проверки: 08.40; 14.35

Адрес: г. Кушва, ул. Союзов. 14

Основание: письмо Управления образования КГО от 25.11.2020г. № 01-15-2196

Состав группы контроля:

Долгинцева С.И., заместитель директора по учебно-воспитательной работе,

Афанасьева Ю.С., документовед, ответственный по питанию

Лопарева Ю.В. – представитель родительской общественности (начальное звено);

Воронова Е.И. – представитель родительской общественности (среднее звено);

Скулова М.М., представитель родительской общественности (старшее звено).

представитель ученического самоуправления (по согласованию)

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	<i>имеется</i>	<b>Дегустируемые блюда:</b> Завтрак: <i>Омлет натуральной, гашеный сахаром, Кондитерское шиф.</i>
2	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	<i>имеется</i>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>имеется</i>	Обед: 1 блюдо <i>Барис со свежей капустой и сметаной</i>
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	<i>температурный режим соблюдается</i>	2 блюдо <i>Таркое по-домашнему со сметаной и свежим огурцом</i>
5	Объем отходов (% соотношение к целой порции при визуальном осмотре)	<i>18%</i>	<i>Каша с тушенкой и сметаной</i>
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>положительное</i>	<i>Каша с тушенкой и сметаной</i>
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	<i>положительное</i>	<i>шпротинка</i>
8	<b>Наличие документов:</b>		
	Журнал отзывов и предложений	<i>в наличии</i>	
	Журнал бракеража	<i>в наличии</i>	
	Журнал витаминизации	<i>в наличии</i>	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	<i>в наличии</i>	
	Журналы приемки продукции	<i>в наличии</i>	
9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе	<i>имеются, используются</i>	

	в обеденный зал		
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	используются, не используются	
11	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	СИЗы в наличии, не используются	
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	в наличии, не используются	
13	Наличие и использования графика проветривания	в наличии, используются	
14	Наличие и соблюдения графика уборки, включая генеральную уборку с использованием антисептических средств	уборка проводится в соответствии с графиком	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	уборка проводится, приборы мыются	
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	работа ведется	
17	Наличие буфета	в наличии	
	Доступность его для детей	в свободном доступе	
	Ассортимент	первые, вторые блюда, салаты, вафельки, вафельные тортики, конфеты, печенье	
	Расчет (наличный, безналичный)	нал / безнач.	
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	время - достаточное	переселены не менее 20 мин.

Замечания \_\_\_\_\_

Предложения \_\_\_\_\_

Долгинцева С.И. \_\_\_\_\_

Афанасьева Ю.С. \_\_\_\_\_

Лопарева Ю.В. \_\_\_\_\_

Воронова Е.И. \_\_\_\_\_

Скулова М.М. \_\_\_\_\_

Представитель ученического самоуправления \_\_\_\_\_

(Стамшкова А.А.)