

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко) МБОУ СОШ № 1  
им. Героя РФ Романова В.В.  
 Адрес организации: п. Сосьва ул. Толмачева 34  
 Дата и время и заполнения: 20.04.2026 9:50  
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Сюткина Ю.В. тел. 8912 619 3810  
Сюткина Вероника 3<sup>я</sup> класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;		
	средствам для сушки рук; средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющий раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

**Акт**  
**посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):

Сюткина Юлия Владимировна

Дата посещения: 20.04.2026

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): \_\_\_\_\_

24

Предложения: \_\_\_\_\_

Замечания: Нет

Общественный представитель(и)

Сюткина Ю.В

(ФИО)

Сюткина

(подпись)

«20» 04 2026

(дата)

«  »    20  

(дата)

«  »    20  

(дата)

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Третьякова В.Г

(ФИО)

Третьякова

(подпись)

«20» 04 2026

(дата)

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Щербенюк Е.А

(ФИО)

Щербенюк

(подпись)

«20» 04 2026

(дата)

# АКТ

проверки школьной столовой  
МБОУ СОШ №1 им Героя РФ Романова В.В. функционирующая  
на условиях аутсорсинга ООО «Колхида НТ»

20.04. 2026 г.

Рабочая группа по совершенствованию организации качественного горячего питания в образовательных организациях Сосьвинского муниципального округа Свердловской области в составе: Зуевой Е.Ю., Третьяковой В.Г., Щербенюк Е.А., утверждённая приказом отраслевого органа администрации Сосьвинского муниципального округа Свердловской области «Управление образования» от 02.09.2025 г. № 137, составила настоящий акт о том, что 20.04. 2026 года проведена проверка организации горячего питания обучающихся.

## Цель проверки:

- наличие контрольного блюда;
- соблюдение температурного режима при подаче готового блюда;
- соответствие нормам выхода готового блюда;
- ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой.

Результат проверки: контрольное блюдо имеется.  
Норма выхода готового блюда соответствует.  
Всё в порядке. Температуры режим при подаче блюд соблюден.

Рекомендации: Усилить гигиенический эффект воспитания обучающихся.

Члены комиссии:

[Подпись]  
[Подпись]  
[Подпись]

Е.Ю.Зуева

В.Г.Третьякова

Е.А. Щербенюк

С актом ознакомлен:

Мур. Муравьева И.А.