



Чек-лист общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ "Школа № 189"  
Руководитель организации: Аетарова Т. В.  
Дата заполнения: 14.09.23  
Посетитель питания: С. П. Горбунин  
Участники проведения мониторинга: Марева С. С., Аганова А. В.

№ Показатель качества/показатель Да/Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

- 1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
- 2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
- 3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
- 4. Обучающиеся используют созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

- 1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
- 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). да
- 3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). да
- 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
- 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. да
- 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. да
- 7. Обеденные столы чистые? да
- 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

- 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
- 2. Вывешено ли ежедневное (циклическое) меню в обеденном зале. да
- 3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

- 1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
- 3. В меню отсутствуют дубли в смежные дни? да
- 4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
- 5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии? да
- 6. От всех партий изготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракерском журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
- 7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц? нет

меню с утвержденным циклическим меню.

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных). *да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? *да*
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). *хорошее*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
5. Наличие дезинфекции, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. *да*

**6. Оценка готовых блюд.**

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подпись участников мониторинга:

*Карева А.Т. - [подпись]*  
*Аганова Е.В. - [подпись]*

АКТ № 27

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации  
питания обучающихся <sup>родительского комитета</sup>  
от 05.09.2023 года

Комиссия в составе:

Резникова Ю.В. - 1 чл.  
Шкильковой С.В. - 1 чл.  
Степанова О.А. - председ.  
Александрова К.В.

составили настоящий акт в том, что  
05.09.2023 в 11:30

была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время  
проверки: 20 мин. (1 большая перемена) В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	хорошо
Соответствие приготовленных блюд по утвержденному меню	соответствует

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) -
- 2)
- 3)

С актом комиссии ознакомлен:  
работник пищеблока

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Резникова Ю.В.  
Шкилькова С.В.  
Степанова О.А.  
Александрова К.В.



Чек-лист общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МОУ "Гимназия" № 89  
Руководитель организации: Т. В. Астафова  
Дата заполнения: 05.09.23 г.  
Посредник питания: И. Т. Горбушин  
Участники проведения мониторинга: Ишимова С. В.  
Журкина И. Т.

№ Показатель качества/вопрос

Да/Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). Да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да
7. Обеденные столы чистые? Да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. Да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да
6. От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Нет

меню с утвержденным циклическим меню.

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *Да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *Да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *Да*

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *Да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *Да*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *Да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *Да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *Да*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *Да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *Да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *Да*

**6. Оценка готовых блюд.**

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *Вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *Да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *Нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *Да*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *Да*

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:

*Шершова Е. В. Мер*  
*Муршио Ю. В. Мер*

АКТ № 28

проверки школьной столовой родительского контроля по  
организации питания обучающихся  
от 14.09.2023 года

Комиссия в составе:

Щарова А. В. - 5А  
Аганова С. В. - 6А  
Смирнова О. А. - предс.  
Александрова К. В.

составили настоящий акт в том, что  
14.09.2023 в 11:30.

была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время  
проверки: 20 мин. (1 большая перемена) В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствующее</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>вкусно - хорошо</u>
Соответствие приготовленных блюд по утвержденному меню	<u>соответствует</u>

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен :  
работник пищеблока \_\_\_\_\_

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Щарова А. В. 5А  
Аганова С. В. 6А  
Смирнова О. А. Предс.  
Александрова К. В.



Чек-лист общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: МБОУ "Гимназия №89"  
Руководитель организации: Астахова Т.В.  
Дата заполнения: 21.09.2023г.  
Посетитель питания: Ч.Т. Горбушкин  
Участники проведения мониторинга: Венюградова О.В.

№ Индикатор качества/критерий

Да/Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся используют созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). нет да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). нет да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. да
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное (циклическое) меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют завтраки в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы: бракерской комиссии? да
6. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в бракерском журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц? нет

меню с утвержденным циклическим меню.

- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
- 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных). *да*
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарных требований.**

- 1. Наличие спец. одежды у сотрудников? *да*
- 2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *да*
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- 5. Наличие дезинфекции, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- 7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *да*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. *да*

**6. Оценка готовых блюд.**

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *да*
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания:

\_\_\_\_\_

Предложения:

\_\_\_\_\_

Подпись участников мониторинга:

*Рыжова*



АКТ № 29

проверки школьной столовой родительского контроля по  
организации питания обучающихся  
от 21.09.2023 года

Комиссия в составе:

Виноградова О.В. - 10, А"  
Ткаченко О.А.  
Васильева К.В.

составили настоящий акт в том, что  
в \_\_\_\_\_

была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время  
проверки: 20 мин. (1 большая перемена) В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<i>соответствует</i>
Весовое соответствие блюд	<i>соответствует</i>
Вкусовые качества готового блюда	<i>вкусно</i>
Соответствие приготовленных блюд по утвержденному меню	<i>соответствуют</i>

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен :  
работник пищеблока \_\_\_\_\_

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Виноградова О.В.  
Ткаченко О.А.  
Васильева К.В.