

Общественная палата Березовского городского округа

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

БМАОУ СОШ №8Адрес организации: г. Березовский, ул. Таркова 2, 10Дата и время заполнения: 19 февраля, 2026г. 10:52

Участник проведения мониторинга (ФИО общественного наблюдателя):

Селезнев В.В., Тебенкова С.В., Мудрякова Е.А.

№ 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>			

БМАОУ СОШ № 8  
КОПИЯ ВЕРНАДата: 19 февраля 2026гПодпись: Селезнев

20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих 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>б. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
25	По результатам наблюдения и беседы с обучающимися по качеству питания:		
	Большинство обучающихся довольны питанием в школе	✓	
	Большинство обучающихся съели порцию полностью	✓	

Общее мнение об организации питания в ОО

*Усилить контроль за очередью перед приемной кухни, разместить в доступном месте расписание приема пищи обучающихся. Составить меню, посуду и зала для приема пищи удобн. Организация процесса показатели в норме, вид и внешний вид блюд - удовлетворительно.*

Дата 19.02.2026

Подпись

*Селезнев / Александр Викторович Селезнев /  
Кибель / Светлана Николаевна Кибельская /  
Муромов / Муромова Елена Александровна*