

Акт № _____
посещения столовой МАОУ школы-интерната № 1

Общественный представитель(и) (ФИО):

Шмелевский Олег Игоревич

Дата посещения: 24.02.2026

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

24

Предложения:

З

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Шмелевский О.И.</u>	<u>Шмелевский О.И.</u>	<u>«24» 02. 2026</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« »
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« »
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МАОУ школы-интерната № 1

<u>РСП Сарылко О.В.</u>	<u>СА</u>	<u>«24» 02. 26</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Школа - интернат № 1

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: 11.02.2026

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Шитовский О.А. 89-908-218-40-99, 2б

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук; средствам дезинфекции	✓ ✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОО 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 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	✓	
5. Культура обслуживания			
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		
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	