

24.03.2026
11 00

3-6 классы

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 30»

Чек-лист

Тема: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при
организации питания в общеобразовательных учреждениях

№ п/п	Показатель качество/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещений для приема пищи?	+	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи?	+	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилки, бумажные полотенца?	+	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	+	
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приема пищи (освещение, отопление, мебель и.т.д.)?	+	
7	Проводится ли уборка помещений для приема пищи после каждого приема пищи?	+	
8	Чистая ли столовая посуда и приборы для приема пищи?	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приема пищи?		—
11	Имеются ли журналы по проведению важных, генеральных уборок?		
12	Есть ли график проветривания помещений для приема пищи?		
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий		
	-7-9 лет		
	- 10 и старше	+	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?		
15	Соответствуют ли вес готовой порции заявленному выходу в меню?	+	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд? (норма не менее 50-70° С)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд? (норма не менее 45-60° С)	+	
18	Соответствует ли температура третьих первых блюд? (норма не менее 18-20° С)		
19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	+	
20	Имели факты выдачи детям остывшей пищи?		—
31	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		—

« 14 » марта 2016 г.

Председатель: *В. Федорова* *Тадковичкина Елена Владимировна*

Члены родительского комитета:

Е. Золотарева Г.А. Золотарева
И.И. Давыткина
А.Е. Колесникова

О.В. Коноваленко

24.03.2026

3-6 классы

11 00

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 30»

Опросный лист оценки качества питания
родительского контроля (от 1 до 5 баллов)

№ п/п	Показатели	Оценка/комментарии
1	Состояние обеденного зала (чистота)	5 /чисто)
2	Внешний вид сотрудников пищеблока	5 /сотрудники все в форме)
3	Сервис	5 /столы накрыты)
4	Наличие приборов (посуды)	5 /приборы чистые, в достаточном количестве)
5	Наличие меню	5 /меню соответ- ствует заявленному)

Проба блюд (соответствие с меню, внешний вид, температура, общие вкусовые качества):

№ п/п	Наименование блюда	Оценка/комментарии
1.	Суп	5 /Суп вкусный, светлый, горячий, овощи проварены)
2.	Тертые из курицы	5 /Тертые сочные, мягкие, в меру соленные)
3.	Компот из яблок с лимонной	5 /Компот в меру сладкий)
4.	Хлеб ржаной	5 /Хлеб светлый, 2-х видов)
5.	Таша ячневая	5 /Таша вкусная, крупя проварена)

Ваши пожелания и предложения:

« 24 » марта 2016 г.

Председатель: *В. Тюлюк* сына Владимировна Тюлюковича

Члены родительского комитета: *Т. А. Точерова*

И. И. Давлетшик

А. Е. Колесникова

О. В. Женовченко