

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
в ГБОУ средней школе № 260 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Адрес: Лермонтовский пр. д. 21. лит.А

Дата и время заполнения: 13.03.2026г.

Участники проведения проверки

ФИО	Должность	Подпись
<i>Евсеева Н. М.</i>	<i>завед. по УВП</i>	<i>[Подпись]</i>
<i>Шайкина А. А.</i>	<i>родитель</i>	<i>[Подпись]</i>
<i>Гиминарова Л. Г.</i>	<i>род. за кеш.</i>	<i>[Подпись]</i>
<i>Троцкая А. С.</i>	<i>родитель</i>	<i>[Подпись]</i>
<i>Сафронова М. Г.</i>	<i>серб. света кеш.</i>	<i>[Подпись]</i>

№ 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;	✓	
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	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
7	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Обнаруживаются ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности		✓
3. Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13	Наличие циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
14	В меню отсутствуют повторы в смежные дни	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню		✓
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
5. Культура обслуживания			
18	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
6. Оценка готовых блюд			
19	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
20	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи.		✓

Дополнительные замечания и предложения по организации питания:
