ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

По проведению внутреннего контроля в школьной столовой

МБОУ С(К) ШИ № 37
(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Лесостаева С.Г., ответственный за питание, старший воспитатель, зам. председателя комиссии, воспитатель Бородина Н.Н.

Члены комиссии: Сталович Е.А., диетсестра, Егорова Е.А., учитель начальных классов, Наврузова Н.Н., шеф-повар.

В присутствии директора Зайцевой И.А. составили настоящий проверочный лист о том, что с «16» 11 по «20» 11 2026 г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие внутреннего контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?	✓	
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)?		✓
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, ОВЗ, фенилкетонурией, целиакией, муковисцидозом питаются в столовой?		✓
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	✓	
Все ли дети моют руки перед едой?	✓	
Все ли дети едят сидя?	✓	
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
Есть ли замечания по чистоте столов?		✓
Есть ли замечания к сервировке столов?		✓
Теплые ли блюда выдаются детям?	✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?		✓
Число детей, питающихся на данной перемене	110	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню (в граммах)	888	г
бщая масса несъеденной пищи (взвешивается несъеденная пища в КГ).	2431	кг
Индекс несъедаемости	2,49	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Мотивировать учащихся питаться здоровой и правильной едой, принять меры

по снижению индекса неудовлетв.

Подписи членов комиссии:

Легостаева С.Г. - председатель комиссии

Стахович Е.А. - диетсестра

Егорова Е.А. – учитель начальных классов

Наврузова Н.Н. - шеф – повар

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной организации: директор Зайцева И.А.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья»

- «20» 11 20 26 г.

Таблица 1

Изучение качества готовой продукции

Дата	Наименование приема пищи (завтрак обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда(2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)(3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
16.11.2026	Обед 4 перемена							
	помидор	—	100	100	выложен аккуратно на тарелку	вкус соответствует, цвет красный	соответствует	
	щи из свежей капусты с картофелем	соответствует	250	250	налит в тарелку.	цвет светло-жёлтый, запах вареной капусты, вкус сбалансированный, овощи не разварились	соответствует	
	котлета из говядины	соответствует	110	110	изделие аккуратно выложено.	цвет тёмно-коричневый, запах жареной котлеты, сочная в меру солёная.	соответствует	
	каша гречневая рассыпчатая	соответствует	150	150	выложена на тарелку.	цвет светло-коричневый, консистенция рассыпчатая, в меру солёная, запах гречки.	соответствует	
	хлеб белый	—	50	50	разложен на тарелке.	мягкий, свежий, без посторонних запахов и вкусов.	—	
	хлеб чёрный	—	28	28	разложен на тарелке.	мягкий, свежий, без посторонних запахов и вкусов.	—	
	компот из сухофруктов.	соответствует	200	200	налит в стакан	цвет светло-коричневый, сухофрукты хорошо разварены, пропитаны сиропом, в меру сладкий.	соответствует	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.;

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека, согласно ГОСТ Р 53104 – 2008

Подписи членов комиссии:

_____/Легостаева С.Г. _____/Стахович Е.А. _____ /Наврузова Н.Н.