ЧЕК-ЛИСТ №
проверки качества организации питания

ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга
Адрес организации: пр. Авиаконструкторов, д.14 лит. А
Дата и время заполнения: 10.11. 2026 г., 10[15] мин

Члены комиссии:
Кривцова Л.Н.,
Куприянова Н.А.,
Розовская Г.Н.
Куприянова Н.А.

родители, законные представители обучающихся 3 класса

№ 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 цикличного 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 цикличным меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствует 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)	✓	

Акт № ____
посещения столовой ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:
Кривцова Л.Н., ответственная за питание
Куприянова Н.А., зам. директора по УВР
Розовская Г.Н., зам. директора по ВР
Куриленко С.В.
_____
родители, законные представители обучающихся 3 "а" класса

Дата посещения: 10.11 2026 г

Замечания членов комиссии: —

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.		10.11.2026
Куприянова Н.А.		10.11.2026
Розовская Г.Н.		10.11.2026
Куриленко С.В.		10.11.26

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., ____ 2026 г.