

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 13 04 2026

Инициативная группа, проводящая проверку:

1. Горшунова Оксана Романовна, руководитель школы;
2. Володина Валентина Анатольевна, ответственный за организацию питания;
3. Филатова Татьяна Викторовна, бухгалтер;
4. Лукина Валентина Юлдашевна, представитель родительской общности
5. Верхошапова Эльвира Владимировна, представитель родительской общности.

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в ОУ меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	
	а) да	
	б) нет	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	
	б) нет	✓
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
6	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	
	б) нет	✓
7	Есть ли в ОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	
	б) нет	✓
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	
	б) нет	✓
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работа бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	✓
	а) да	✓

	б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	✓
	б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещения обеденного зала на момент на момент работы комиссии	
	а) да	✓
	б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	✓
	б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

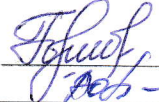
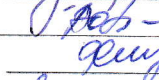
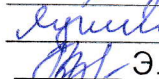
Результат итоговое обследование в соответствии с нормативными требованиями. Сертификат качества имеется. Контроль осуществляется в соответствии с санитарными требованиями.

Оценка несъедобности блюд меню

Завтрак		
зона оптимума	зона «риска»	зона «высокого риска»

Обед		
зона оптимума	зона «риска»	зона «высокого риска»

Члены инициативной группы

 О.Р. Горшунова
 В.А. Володина
 Т.В. Филатова
 В.Ю. Лукина
 Э.В. Верхошапова