

## Приложение 2

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.09.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. О.А. Лещинская , директор школы.
2. М.С. Кунаева, заместитель директора по УР
3. Н.А. Логвинова, зав.столовой.
4. Г.М. Гарипова, фельдшер школы.
5. В.С. Жмакин, социальный педагог.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>Да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>Да</i>
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>Да</i>
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
5.	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>Да</i>
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
6.	А) да, по всем дням	<i>Да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>Да</i>

	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Мерфолиц Р.Н. родитель 9в. класса.

## Приложение 2

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки: 26.09.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. О.А. Лещинская , директор школы.
2. М.С. Кунаева, заместитель директора по УР
3. Н.А. Логвинова, зав.столовой.
4. Г.М. Гарипова, фельдшер школы.
5. В.С. Жмакин, социальный педагог.

	<b>Вопрос</b>	<b>Да/нет</b>
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	1
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации 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 работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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 помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Гульчич Р.Г. родители 9.В' 

## Приложение 2

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.09.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. О.А. Лещинская , директор школы.
2. М.С. Кунаева, заместитель директора по УР
3. Н.А. Логвинова, зав.столовой.
4. Г.М. Гарипова, фельдшер школы.
5. В.С. Жмакин, социальный педагог.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да

	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
9	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
11	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
12	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
13	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	нет
	Б) да	

О.М. Михеев, родильница №9 10 б класса

## Приложение 2

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.09.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. О.А. Лещинская , директор школы.
2. М.С. Кунаева, заместитель директора по УР
3. Н.А. Логвинова, зав.столовой.
4. Г.М. Гарипова, фельдшер школы.
5. В.С. Жмакин, социальный педагог.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
5.	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
6.	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да

	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

а.р. Куралба родительница № б кважса

## Приложение 2

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки: 26.09.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. О.А. Лещинская , директор школы.
2. М.С. Кунаваева, заместитель директора по УР
3. Н.А. Логвинова, зав.столовой.
4. Г.М. Гарипова, фельдшер школы.
5. В.С. Жмакин, социальный педагог.

	<b>Вопрос</b>	<b>Да/нет</b>
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
5.	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
6.	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	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 работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
11	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Данилова Н.В. №

*Ажинская Ч.С.*

## Приложение 2

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.09.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. О.А. Лещинская , директор школы.
2. М.С. Кунаева, заместитель директора по УР
3. Н.А. Логвинова, зав.столовой.
4. Г.М. Гарипова, фельдшер школы.
5. В.С. Жмакин, социальный педагог.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
2	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
3	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
4.	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
5.	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
6.	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
7.	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>

	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
9	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
11	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
12	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
13	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	нет
	Б) да	

## Приложение 2

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.09.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. О.А. Лещинская , директор школы.
2. М.С. Кунаева, заместитель директора по УР
3. Н.А. Логвинова, зав.столовой.
4. Г.М. Гарипова, фельдшер школы.
5. В.С. Жмакин, социальный педагог.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да

	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Гончарова А. В. № 14