

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13. 11. 24

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Гущина Анна Петровна (10б, 1б)
2. Сидорова Илья С., зам. директора
3. Киресова Г. М. фельдшер
4. Тропинева Н. В. зам. директора
5. Косыханко Р. А. зав. кухней.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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 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)?	
9	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10	А) да	✓
	Б) нет	
11	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?	
12	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
13	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	
	Б) да	✓

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Тимофеева Ольга Георгиевна 11. А"
2. Кулакова М. С., зам. директора
3. Дарслова Г. М., фельдшер
4. Бречева Н. В., учитель физкультуры
5. Бахчанян Г. А., уч. заведов.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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 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)?	
9	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10	А) да	✓
	Б) нет	
11	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?	
12	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
13	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	✓
	Б) да	

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.11.2014.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Макарова Николай Юрьевич, б/в
2. Люковская М.С., зам. директора
3. Борисов Г.Н., физрук
4. Буренков И.В., зам. директора
5. Косохатко Р.А., зав. столовой

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

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

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13. 11. 2024 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Черненко Владимир Валерьевич 5В
2. Жукаева М.С. зам. директора
3. Тарасова Г.Н., администратор
4. Сорокина И.В. зам. директора
5. Квирхадзе Р.Н., зав. отделом

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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 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)?	
9	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10	А) да	✓
	Б) нет	
11	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?	
12	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
13	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	✓
	Б) да	

**Форма оценочного листа**Дата проведения проверки: 13.11.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Чучев, Тимофея Ринеевна 72 кв.
2. Демина И. С., нач. кухни
3. Маркова Г. А., фельдшер
4. Поречева Н. В., нач. кухни
5. Кисохайко Ф. А., зав. столовой

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

	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	✓
	Б) нет	
11	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?	
12	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
13	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	✓
	Б) да	

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.11.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Борисова Гульнара Рахимовна, 15
2. Мунаева Елена Садыковна, зам. директора
3. Миронова Татьяна Ильинична, фавнитор
4. Сиренева Наталия Викторовна, зам. директора
5. Касхаджоева Гульнара Абдесовна

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

	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	ж
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	ж
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	ж
	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	ж
	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	

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13. 11. 2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Крачкова Анна Валерьевна 23, ЗБ
2. Лукасевич Елена Станиславовна директор
3. Гареева Гульфия Феликсовна
4. Кореневе Н. В., зам. директора
5. Досхатыко Ольга Альбертовна

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