

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 110 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«14» апреля 2024г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Мазур Олег Витальевич

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа № 2
по адресу (-ам): ул. Л.П.Семеновой, пр.т. Жилищников д. 84

Основание проведения проверки: регулярный (комитетский) контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОС организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ: *Все соответствует требованиям, замечаний нет.*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Мз (Мазур О.В.)

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 109 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«2» апреля 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Виноградова Надежда Анатольевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа
по адресу (-ам): № 2 им Л.П. Семеновей пр. Явостроф 84.

Основание проведения проверки: регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО. организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

*Все соответствует требованиям
Замкашей мед.*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

(Минорадова И.А.)

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 128 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

01 / 04 / 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Саловьева Анна Игоревна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя

по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П. Семеновой, пр. Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО, организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков			

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Все соответствует требованиям
замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

АА (Соловьева АИ)

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 24.04.24
Инициативная группа, проводившая проверку: Воронцова Т.А.

	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 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 цикличным 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	2
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	2
	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	2
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 26.04.2024 Удмуртская Р.С.
Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: *18.09.2024 Земельова В.В.*
Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 24.04.24.
Инициативная группа, проводившая проверку:

Ярмива М.С.

	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 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 цикличным 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	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки:

23.04.24. Борисова Т.А.

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 22 апреля 2024г.
Инициативная группа, проводившая проверку: Баловз Н.А.

	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 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 цикличным 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	нет жареноса
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	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 19.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Краскова З.О.

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 18.04.2024
Инициативная группа, проводившая проверку: Щекотова Е.В.

	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 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 цикличным 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	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 17.04.2024 Куркина Ю.Н.

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 16.04.2024 Александрова С.В.
Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 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 цикличным 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	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 15.04.24.
Инициативная группа, проводившая проверку:

Момкина

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 12.04.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку: Трапезникова ИА

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	<input type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	<input type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	<input type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	<input type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 11.04.2014

Инициативная группа, проводившая проверку: Школьная администрация ЕА

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 10.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Лимова И.А.

	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 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 цикличным 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		

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 09.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Иванова И.И.

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 08.04.2024 Жарачева С.А.
Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 0.404.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Мазур. О.В.

	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 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 цикличным 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		

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 2.04.24.г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Миноугарова Ж.А.

	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 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 цикличным 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		<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да		
	Б) нет		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да		
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки:

01.04.2024 Соловьева АС

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 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 цикличным 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	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 126 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«14 04 2014»

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Фершова Татьяна Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П.Семеновой пр. Янгатов 84

Основание проведения проверки: регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков			

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Ольга Борисовна Сова

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 125 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«26» 04 2024г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Жарская Мария Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа №2 им. Л.П. Семеновой" пр. Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ: Все соответствует требованиям замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Мухоморова (Ужарская Л.С.)

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 124 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«15» 04 2014 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Мельников Виктор Иванович

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа имени Л.П.Семеновой" ул. Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: российский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Все соответствует требованиям, замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

[Подпись] (Иванов В.И.)

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 123 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

24 09 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Кривцова Марина Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа №2 им Л.П. Семеновой пр. Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

*Все соответствует требованиям
замечаний нет*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Кал

Кривко М.С.

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 122 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«23 04 2014г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Куршова Наталья Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ "Средняя

по адресу (-ам): школа №2 им. Л.П.Семеновой" пр.т.Августов 84

Основание проведения проверки: регулярной контроле

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.			

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.		
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

все соответствует требованиям законодательства

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Иванов И.И. Короткова И.А.

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 121 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

22 апреля 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Белова Наталья Адамовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа № 2
по адресу (-ам): ул. Л.П. Семеновой" пр. Авиаторов, д. 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

- Цель проверки: осуществление контроля за
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
 - за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
 - за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
 - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - за соблюдением графика работы столовой;
 - за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

*Все соответствует требованиям.
Замечаний нет.*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Белова Н.А. [подпись]

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 120 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«19» апреля 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Краскова Зоя Петровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ, Средняя
по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П.Семеновой пр. Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Все соответствует требованиям, замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

И.И. - (Краснова З.О.)

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 119 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«16» 04 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Щекотова Екатерина Владимировна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу (-ам):

школа № 2 им. Л.П. Семеновой, ул. Авиаторов, 121 кв 3

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Замечаний нет. Все соответствует нормам и требованиям

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Щекотова Е.В.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 118 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«17» 04 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Куркина Юлиана Николаевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя

по адресу (-ам): г.Тюльган, ул. М.П. Семеновой № 2 пр. А.Васильева д.84

Основание проведения проверки: родительской контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.			

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Замечаний нет, все соответствует требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Курица Ю. Н.

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 117 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«16» 04 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Митрофанова Анна Владимировна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школе № 2 им. Л.П.Семеновой г.г. Владивосток, 84

Основание проведения проверки: доказательский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОС организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков			

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	—	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

Все соответствует требованиям, кроме
отсутствия организационных перчаток

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Смирнов А. В.

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 116 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

15.04 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Мельник Любовь Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа
по адресу (-ам): № 2 ул. Л. П. Семеновой; п. Авиаторов, 84.

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.			
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.		приобрести перчатки у некоторых сотрудников
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

(подпись Л.А.)

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 115 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«13» 04 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Мандракова Ирина Анатольевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль

по адресу (-ам): пр. Мятлов 84 МОУ СШ № 2 им. Семеновой ЛП

Основание проведения проверки: родительский контроль

- Цель проверки: осуществление контроля за
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
 - за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
 - за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
 - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
 - за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - за соблюдением графика работы столовой;
 - за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ: *Всё соответствует требованиям
буфетной комнаты*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Т.А. / Киндирова Т.А.

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 114 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«11» 04 2021г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Можайкина Екатерина Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) музыкального класса
по адресу (-ам): ул. Л.П.Семеновой пр-т Авиаторов, д.84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответствен за устранен нарушения (организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ: *Все соответствует требованиям*
замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Антоновичева ЕА

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 113 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

«10» 04 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Литова Ирина Анатольевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ средняя школа № 2
по адресу (-ам): ул. Л.П. Семеновой кр-т Авиаторов д/84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

✓ всё соответствует требованиям,
замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Митов И.А. ✓

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 112 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«9» апреля 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Александрова Анна Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П.Семеновой, пр. Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	✓		

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ:

*Всё соответствует требованиям норм.
Замечаний не выявлено*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Ант. (Александров А.А.)

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 111 в МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»**

«08» 04 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Кралева Светлана Андреевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П.Семеновой», пр. Авiatorsов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации			

4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	✓	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	✓	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	✓	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	✓	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	✓	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	✓	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	✓	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	✓	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	✓	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	✓	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	✓	

ВЫВОДЫ: Все соответствует требованиям.
замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Def (Жарачева С.А.)