

Пзданске

26 декабря 2024

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

Масарови В.В.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
 по адресу (-ам): *ул. Дмазкая, 25*

Основание проведения проверки: *роутельский 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:

Без замечаний

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

-

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Макаревич

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

«9» 12 2024 г.

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

Савинова Лейла Девлетовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам):

школа № 2 имени Л.П. Семеновой»

Основание проведения проверки: родительской комиссии

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 | | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 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:

Нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Савинова Елена Давидовна *Вр*

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

«12» 2024 г.

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

Барбарина Мария Викторовна

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

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:

Нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

отсутствуют

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Варваркина Мария Викторовна
[Подпись]

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

Издание

«11» декабря 2024.

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

Матвеевич Егоровича Федорова

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ, средняя школа

по адресу (-ам): школа № 2 ул. Алмазная, 25

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:

Засеяно и все в норме

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Можисев

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

13.12 2004г.

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

Мавыкина Анна Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ, средняя
по адресу (-ам):

школа № 2 им. Л.П.Семеновой

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:

Нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Отсутствуют

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Шавельмова НА Акад.

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

«19» 12 2024 г.

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

Молчанова Анна Александровна

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

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:

Нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

отсутствуют

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Мамачева Н.А. Мамач

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: *11 декабря 2014*

Инициативная группа, проводившая проверку:

Мятлишевская Екатерина Петровна

| | 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) да | <input type="checkbox"/> |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | А) да | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) да | <input type="checkbox"/> |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | А) нет | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Б) да | <input type="checkbox"/> |

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 13.12.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Шавеев Николай Александрович

| | 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 | да |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | да |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | да |
| 6 | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

26.12.24

Манафова Э.В.

на проведения пров...
инициативная групп...

для проверки:

| | | Вопрос | Да/нет |
|----|---|--|--------|
| 1 | Имеется ли в орга... А) да, для всех во... Б) да, но без уче... В) нет | ... и режимов функционирования организации ... группы | ✓ |
| 2 | Вывешено ли цит... А) да Б) нет | ... для ознакомления родителей и детей? | ✓ |
| 3 | Вывешено ли еже... А) да Б) нет | ... в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | ✓ |
| 4 | В меню отсутств... А) да, по всем д... Б) нет, имеются... | ... блюда? | ✓ |
| 5 | В меню отсутств... А) да, по всем дням Б) нет, имеются... | ... запрещенные блюда и продукты | ✓ |
| 6 | Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет | | ✓ |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет | | ✓ |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет | | ✓ |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да | | ✓ |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет | | ✓ |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | | ✓ |

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 09.12.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Сабитова Л.Д.

| | 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 | да |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | да |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | да |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 10.12.24.

Инициативная группа, проводившая проверку: Варварина М. В.

| | 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 | 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 | да |
| | 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 | да |
| 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 | да |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | да |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

| | | |
|----|--|-----|
| | А) да | я |
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | я |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | я |
| | 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: 19.12.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Масламова Нина Александровна

| | 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 | да |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | да |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| | А) да, по всем дням | да |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |

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