

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 26.03.2024г
Инициативная группа, проводившая проверку: Хлыстова 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	
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: 24.03.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Омарова З. 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: 28.03.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку: Захарченко 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		<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: 29.03.2024 Крайнова Е.Т.
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		

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

«1» марта 2024 г.

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

Резцовосе Снежанны Михайловны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П. Семеновой" пр. 5 Января 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 нормам, замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Резцова Светлана Николаевна Руз

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

«4» 03 2024 г.

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

Ветрунова Мария Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МДУ, группы

по адресу (-ам): школа №2 им Л.П. Семеновой пр. Аларов, 8

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)

Бу *Возутова, А.А.*

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

«05» 03 2024 г.

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

Большаковой Анны Викторовны

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

д-2 им. Л.П.Семеновой, пр-т 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 (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)

Болышев (Болышарова А.А.)

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

«06 03 2024 г.

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

Ковалиш Татьяна Викторовна

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

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

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 (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)

Ковалев Ковалев Т.В

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

«01» 03 2024 г.

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

Галимковой Делси Тимуровны

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 (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)

(Галинская О.В.)

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

«11» 03 2024 г.

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

Ташман Тюрлюмаз Малыевдовны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа № 2
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	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. Всё соответствует требованиям.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Гашев (Башков Т.М.)

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

«18» марта 2014 г.

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

Сазонова Тамара Юрьевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ средняя
по адресу (-ам): школы №2 им. Л.П. Семеновой пр-т 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)

[Подпись] *Возновка Т.Ю.*

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

«13» марта 2024 г.

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

Пештарева Арина Владимировна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ средняя школа № 2
по адресу (-ам):

имени Семеновой Л.П. адрес пр-т 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:

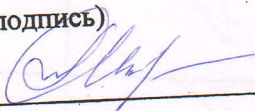
№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню 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: Работа столовой организована в соответствии с нормами и требованиями. Замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

 Ушаева А.В

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

«14» 03 2024г.

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

Зайцевой Ельзы Викторовны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа № 2 имени Л.П.Семеновой»

по адресу (-ам): ул. им. Л.П.Семеновой, д. 2, м.п. Железнодорожный, 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, замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Зайцева (Зайцева А.В.)

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

«15» 03 2024 г.

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

Агафонова Ангелия Ангаровна

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

по адресу (-ам):

п/п. Агостолов, 84 МОУ «Средняя школа № 2
им. Л. П. Семеновой»

Основание проведения проверки:

родительский комитет

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:

без соответствия требованиям,
без замечаний.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

А.А. Агаримова А.А.

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

03 03 2024 г.

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

Хвастовой Надежды Александровны

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

школа № 2 им. Л.П. Семеновой пр-д Авдотьев, 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: Замечаний нет, питание организовано в соответствии с нормативами СанПиН

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Хвещова Наталья Александровна Хвещова

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

«27 03 2024 г.»

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

Сидоровой Эльзы Латифовны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
по адресу (-ам): школа № 2 им. Л.П.Семеновой" пр. Авиаторов 94

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:

Соответствует требованиям, замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

[Подпись] Омарова Э.С.

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

«28» 03 2024 г.

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

Захарчишко Екатерина Владимировна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ Средняя школа № 2
по адресу (-ам):

ул. Л.П. Семеновой к/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	✓		

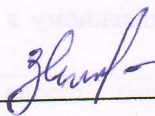
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	✓	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	✓	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	✓	
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:

Все соответствует требованиям,
замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Захарченко Е.В. 

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

«29» 03 2014 г.

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

Трапезова Екатерина Геннадьевна

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

Основание проведения проверки: родительский комитет

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)

[Подпись] (Трайнова Е.Т.)

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: *1.03.2024*

Инициативная группа, проводившая проверку: *Раздובה Светлана Николаевна*

	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"/>

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	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?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="checkbox"/>
	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)?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
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: 05.03.2024 Большакова А.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:

06.03.2024 г. Коваленко И.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:

07.03.2024 г. Гашинская О. 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		
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: 11.03.2024г.

Башки Т.М.

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:

12.03.2024 *Сухомова Т.В.*

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	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?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="checkbox"/>
	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)?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<input checked="" type="checkbox"/>
	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:

13 марта 2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Минатыева АВ

	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: 14.03.2024г.

Зайцева А.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?	<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: 25.03.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Агафонова А.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	<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"/>