

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

Издание

«19 сентября 2025 г.

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

Королевич И. И.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Разнообразить меню на неделю с ежедневным обновлением. Одноразово

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Корова И. Ю. _____

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

«05 05 2025»

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе

Матеева Ирина Алексеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ Школа им. Л.П. Семеновой
по адресу (-ам):

г. Ярославль, пр. Авиаторов, д. 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.	<u>соотв</u>		
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).	<u>соотв</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>соотв.</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соотв</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соотв</u>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	<u>соотв</u>		

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

ВЫВОДЫ: *соембенствден*

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Мамасова И. А.

И

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

«6» 05 2025 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Тривкина Татьяна Николаевна

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

им. Л.П.Семеновой г. Ярославль, пр. Авиаторов, д. 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и 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.	<u>Соответствует</u>		
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).	<u>Соот-вет</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>соответствует</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соответствует</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соответствует</u>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	<u>соответствует</u>		

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

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Павлова Л.М. [подпись]

05.05.2025

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

«07» 05 2025 г.

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

Брустичина Мария Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу (-ам): г. Ярославль, пр-кт Авиаторов, д. 84, МОУ СШ № 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.	<u>соответствует</u>		
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).	<u>соответствует</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>соответствует</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соответствует</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соответствует</u>		
3.3.	Своевременность приготовления и соблюдения сроков	<u>соответствует</u>		

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

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Грушницкая М.А. 

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

«15» 05 2025 г.

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

Макарова Елена Николаевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу (-ам): проспект В.И. Абакарова, д. 84, МОУ СШ № 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.	<u>соответствует</u>		
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).	<u>Соответствует</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>Соответствует</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>Соответствует</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>Соответствует</u>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<u>соответствует</u>		

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

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Макарова Е.Н. 

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

21 мая 2025г.

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

Буркова Светлана Варимовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль,
по адресу (-ам): ул. Льваторов, 884. МОУ СШ №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.	<u>соответствует</u>		
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).	<u>соответствует</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>соответствует</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соответствует</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соответствует</u>		
3.3.	Своевременность приготовления и соблюдение сроков	<u>соответствует</u>		

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

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Бурнева С.В. Буф

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

22 мая 2025 г.

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

Батурина Наталья Валерьевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль,
по адресу (-ам): кр. т. Лясаторов, д. 84
МОУ СШ № 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.	<u>соответствует</u>		
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).	<u>соответствует</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>соответствует</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соответствует</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соответствует</u>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	<u>соответствует</u>		

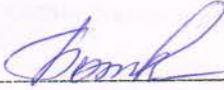
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	соответствует	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	соответствует	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему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

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Ванущина Н.В. 

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

Исдание

«14» марта 2025г.

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

Григорьев Д. А.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Бабай Бабкина О. А

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 19.05.2015

Инициативная группа, проводившая проверку: Коровичу И.Ю

	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	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

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

Дата проведения проверки: 25.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку

Метелова И.А.

Вопрос		Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	+
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд	+
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	+
	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 б. под 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: 08.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Железняков А.У.

	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: 04.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Брусилова И. А.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки:

13.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Макарова Е. Н.

	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:

21.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Буркова С.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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	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: 22.05.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку: Банщикова Н.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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	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: 14.05.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Коробейни Ирина Юрьевна

	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	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

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