

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

«25» 11 2024

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

Кацеевой Юлии Васильевны

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

средняя школа № 2 им. Л.П. Семеновой

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день 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 учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

| № п/п | Объект контроля   | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответствен за 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).<br>Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓                   |                                      |  |
| 2.2.  | Соответствие рационов питания примерному меню.  | ✓                   |                                      |  |
| 3.    | Качество готовой продукции:   |                     |                                      |  |
| 3.1.  | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.  | ✓                   |                                      |  |
| 3.2.  | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).  | ✓                   |                                      |  |
| 3.3.  | Своевременность приготовления   | ✓                   |                                      |  |

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

ВЫВОДЫ:

В результате проверки нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: отсутствуют

Члены комиссии:  
(ФИО, подпись)

Кашеева Юлиа Валерьевна Каш -

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

«27» 11 2024г.

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

Литвиновой Анны Сергеевны  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Средняя школа № 2 им. Л.П. Семеновой

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

| № п/п | Объект контроля   | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (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).<br>Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓                   |                                      |   |
| 2.2.  | Соответствие рационов питания примерному меню.  | ✓                   |                                      |   |
| 3.    | Качество готовой продукции:   |                     |                                      |   |
| 3.1.  | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.  | ✓                   |                                      |   |
| 3.2.  | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).  | ✓                   |                                      |   |
| 3.3.  | Своевременность приготовления   | ✓                   |                                      |   |

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

**ВЫВОДЫ:**

В результате проверки нарушений не выявлено

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

отсутствуют

Члены комиссии:  
(ФИО, подпись)

Иванова Анна Сергеевна [подпись]

29 ноября 2024

Израиль

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

Докторова Е. Ю.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу (-ам): ул. Невская, 25

Основание проведения проверки:

- 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 организацией приема пищи сотрудниками столовой и питающимися;
  - за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
  - 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).<br>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)

*Докторова (Докторова Е.Ю.)*

\_\_\_\_\_

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

«11» 11 2024 г.

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

Газарек Венера Араевна  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

школа №2 им. Л.А. Семеновой,

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

| № п/п | Объект контроля   | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (ОО организатор питания) |
|-------|---|---------------------|--------------------------------------|--|
| 1.    | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.   | ✓                   |                                      |  |
| 2.    | Соответствие рационов питания утвержденному меню:   |                     |                                      |  |
| 2.1.  | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений).<br>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:

Нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

отсутствуют

Члены комиссии:  
(ФИО, подпись)

Казарян Венера Араевна





12 ноября 2024

Туркис

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

Королева И. Ю

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) \_\_\_\_\_  
 по адресу (-ам): ул. Ломоносова, 25

Основание проведения проверки: \_\_\_\_\_

- 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).<br>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)

*Корова (Корова И.Ю.)*

\_\_\_\_\_

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

13.11 2024 г.

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

Димитриевой Ташки Станиславовны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ

по адресу (-ам):

средняя школа № 2 им. Л.П. Семеновой

Основание проведения проверки:

родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

| № п/п | Объект контроля   | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (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).<br>Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓                   |                                      |   |
| 2.2.  | Соответствие рационов питания примерному меню.  | ✓                   |                                      |   |
| 3.    | Качество готовой продукции:   |                     |                                      |   |
| 3.1.  | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.  | ✓                   |                                      |   |
| 3.2.  | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).  | ✓                   |                                      |   |
| 3.3.  | Своевременность приготовления   | ✓                   |                                      |   |

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

ВЫВОДЫ:

Нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

обязательны

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Дмитриев Галина Владимировна

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

«15» 11 2024 г.

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

Даниловой Ирина Андреевна

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

средняя школа № 2 им. Л.П.Семеновой

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

| № п/п | Объект контроля   | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения (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).<br>Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений). | ✓                   |                                      |   |
| 2.2.  | Соответствие рационов питания примерному меню.  | ✓                   |                                      |   |
| 3.    | Качество готовой продукции:   |                     |                                      |   |
| 3.1.  | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.  | ✓                   |                                      |   |
| 3.2.  | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).  | ✓                   |                                      |   |
| 3.3.  | Своевременность приготовления   | ✓                   |                                      |   |

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

**ВЫВОДЫ:**

В результате проверки нарушений не выявлено

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:** отсутствуют

Члены комиссии:  
(ФИО, подпись)

Демидова Ирина Андреевна

Форма оценочного листа

Приложение  
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 27.11.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку: родительский комитет  
Митамбаев д.с.

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

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



Форма оценочного листа

Приложение  
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 29.11.24

Инициативная группа, проводившая проверку: Докторовы Е. Ю.

|    | 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: 11.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Жазарли

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

|    |  |     |
|----|--|-----|
|    | А) да  | да  |
|    | Б) нет   |     |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                       |     |
|    | А) да  | да  |
|    | Б) нет   |     |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?            |     |
|    | А) нет   | нет |
|    | Б) да  |     |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |     |
|    | А) да  | да  |
|    | Б) нет   |     |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |     |
|    | А) нет   | ✓   |
|    | 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: 12.11.24  
Инициативная группа, проводившая проверку: Коробкина И. Ю

| Вопрос |   | Да/нет |
|--------|---|--------|
| 1      | Имеется ли в организации меню?<br>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>Б) да, но без учета возрастных групп<br>В) нет | ✓      |
| 2      | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?<br>А) да<br>Б) нет   | ✓      |
| 3      | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>А) да<br>Б) нет  | ✓      |
| 4      | В меню отсутствуют повторы блюд?<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни  | ✓      |
| 5      | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни   | ✓      |
| 6      | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>А) да<br>Б) нет                          | ✓      |
| 7      | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?<br>А) да<br>Б) нет   | ✓      |
| 8      | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>А) да<br>Б) нет  | ✓      |
| 9      | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>А) нет<br>Б) да     | ✓      |
| 10     | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?<br>А) да<br>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: 13.11.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Делегировано г.е. Родительский комитет

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

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



Форма оценочного листа

Приложение  
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 15.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: *родительский контроль  
Демидова И.А.*

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

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

Форма оценочного листа

Приложение  
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 25.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: родительский комитет  
Кащеева Ю.В.

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

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