

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

ИЗДАНИЕ

«15» Августа 2025 г.

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

Коровина И.И.

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

Адресное, 25 здание

Основание проведения проверки: регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

Королева И. Ю.

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

«3» 04 2025г.

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

Смирнова Ольга Валентиновна

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

Основание проведения проверки: родительский собрание

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

ВЫВОДЫ:

Нарушений нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

—

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Сергеева О.В. Сергеев —

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

07 04 2015 г.

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

Молевой Светлана Владимировна

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

пр. Авсаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

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

ВЫВОДЫ:

Сотрудники строго соблюдают и полностью выполняют свои обязанности

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Спасибо за Ваш труд

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Молчева Светлана Владимировна

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

10 апреля 2025 г.

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

Мещуковой Маргариты Николаевны
Пугачкиной Нины Евгеньевны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ СОШ № 2
по адресу (-ам): г. Ярославль пр-кт Явнаторов д. 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	✓		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	✓		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	✓		
3.2.	Соответствие температур блюд 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.	не все моют руки		
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:

Объекты контроля соответствуют нормам, кроме соблюдения режима мытья рук обучающимися.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Усилить контроль за мытьем рук, провести доп. беседу с обучающимися

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Машерова И.И. Ру

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

«11» апреля 20 25г.

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

Личева Людмила Александровна

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

г. Жвигаторов 88 -

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

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

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Григорьев

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

14 04 2025г.

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

Смагдинов Дмитрий Николаевич

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ СШ №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>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>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.	соотв.	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	соотв.	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соотв.	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	соотв.	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	соотв.	
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.	соотв.	
6.	Соблюдение графика работы столовой:	соотв.	
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	соотв.	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	соотв.	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	соотв.	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	соотв.	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	соотв.	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	соотв.	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	соотв.	

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Евдокимов Д.Н.



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

«15» 04 2025 г.

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

Карачева Светлана Андреевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ сш №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>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.	соотв.		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	соотв.		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соотв.		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	соотв.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	соотв.		
5.	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	соотв.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	соотв.		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	соотв.		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	соотв.		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции.	соотв.		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	соотв.		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	соотв.		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	соотв.		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	соотв.		

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

—

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Карачева С.А. Руф

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

«16» 04 2025 г.

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

Никола Наталья Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ СШ №2
по адресу (-ам): ул. Л.П.Семеновой г. Ярославль Авиаторов 84.

Основание проведения проверки: Регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	<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 блюд перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соотв.</u>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	<u>соотв.</u>		

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

ВЫВОДЫ:

Соответствие нормам.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Людмила Николаевна Александровна

Людмила

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

16 04 20 г.

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

Гришкова Александра Кирилловна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ СШ № 2
по адресу (-ам): им. Л.П. Семеновой г. Ярославль, Акимов 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.	соотв.	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	соотв.	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соотв.	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	соотв.	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	соотв.	
5.	Организация приема пищи		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	соотв.	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	соотв.	
6.	Соблюдение графика работы столовой:		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	соотв.	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	соотв.	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	соотв.	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	соотв.	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	соотв.	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	соотв.	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	соотв.	

ВЫВОДЫ:

Состоянием пищеблока в удовлетворительном состоянии, санитарные нормы и правила соблюдают в полном объеме.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Кузнецов Александр Иванович

[Подпись]

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

«17» 04 2025 г.

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

Видик Петр Григорьевич

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ СВ № 2 им. Л.П.Семеновой
по адресу (-ам): г. Ярославль, проезд 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.	соотв	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	соотв	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	соотв	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	соотв	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.		
5.	Организация приема пищи.		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	соотв	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	соотв	
6.	Соблюдение графика работы столовой.		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	соотв	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	соотв	
7.	Работа буфета		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	соотв	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	соотв	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	соотв	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	соотв	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	соотв	

ВЫВОДЫ:

Соответствует.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Бабик

И.И.



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

«18» 04 2025г.

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

Гулева Ана Юрьевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МРУ СИ №2 им Л.П.Семенов
по адресу (-ам):

г. Ярославль, пр-т Авиаторов д 76 кв 41

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

ВЫВОДЫ:

соответствует нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Гулева Л.Ю.

Гулев

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

21» апреля 2025 г.

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

Менеджер Маргарита Николаевна

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

г. Ярославль пр-кт Авиаторов д. 84

Основание проведения проверки:

розетасевский контракт

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 блюд 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:

Основная часть критериев соответствует нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: продолжить работу с детьми по поведению соблюдение личной гигиены, продолжить доп. обработки помещений пищеблока и зала столовой от насекомых

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Мещерякова И.Н. *И.Н.*

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

И здание

«11» апреля 2025 г.

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

Макашук Юлия Михайловна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____

по адресу (-ам):

г. Ярославль, Алмазная д. 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.	<u>Да</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>Да</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>Да</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>Да</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>Да</u>		

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

ВЫВОДЫ: —

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Макашук Ю.С. - Макашук -

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 14 апреля 2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Наказников Ю.И

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 15 апреля 2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Коровкина 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	+
	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: 03.04.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Смирнов 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 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: 04.04.2015

Инициативная группа, проводившая проверку: Молочко 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 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 б.п.д?	
	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:

10.04.2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Мелегова М.Н.
Туменинова Ю.Е.

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:

11.04.25г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Жигарева А.А

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

	А) да	✓
	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: 14.04.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Емельянов Ю. 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	✓

Дата проведения проверки: 15.04.25г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Карачева С.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 б.под?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные б.пода 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: 16.04.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Яшина Г. П.

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	Име ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	+

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 16.04.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кузнецов А. К.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 17.04.25г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Бисмилл т.т.

	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 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: 18.04.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Гусева Л.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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	да
А) да	
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
А) да	
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	да
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
А) да	
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
А) да	
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
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)?	да
А) нет	
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
А) да	
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да

	А) 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?	да
	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?	да
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	да
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	да
	А) нет	
	Б) да	

Дата проведения проверки: 21.04.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Маморова М.М.

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 циклическое 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 циклическим 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	
☒ 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 ☐ Б) да	нет
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 ☒ Б) да	да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? ☒ А) нет ☐ Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? ☒ А) нет ☐ Б) да	нет