

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

«19» 03 2025 г.

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

Кашовая Елена Константиновна

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.			
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:

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Кашовая С.К. 

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

«4» 03 2025г.

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

Зотова Анастасия Станиславовна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу (-ам): 2. Преславский м-к Авдотьев, д. 84
МОУ СШ № 2 им. Л.П. Семеновой

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (О 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-е</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>соотв-е</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соотв-е</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соотв-е</u>		
3.3.	Своевременность предоставления информации	<u>соотв-е</u>		

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

ВЫВОДЫ:

Нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Затова А.С. Зерел-

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

«12» 03 2025 г.

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

Ковтуш Оксана Константиновна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу (-ам): г. Ярославль пр-кт Авиаторов, д. 84
МОУСШ № 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 (С организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	<u>соответствует</u>		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	<u>соответствует</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню	<u>соответствует</u>		
3.	Качество готовой продукции.			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соответствует</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>соответствует</u>		
3.3.	Своевременность приготовления	<u>соответствует</u>		

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

ВЫВОДЫ:

Нарушения не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии
(ФИО, подпись)

Ковтун С. К. Оксид

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

«13 марта» 2015 г.

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

Лебедева Светлана Владимировна

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

им. Л.П.Семеновой, 1 Красавцев пр. Авиастро. 984

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.	<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	<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.	соответствует	
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)

Лебедева С.В. *С.В.*

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

Издание

«13» марта 2025 г.

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

Олег Александрович

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

ул. Аппалача, 19
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>есть, находится в удобном месте, высоко, хорошо видно</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>+</u>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>+/-</u>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	<u>+</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.	+	
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.	в порядке	
5.	Организация приема пищи:		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	не замечено	
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.	не была в должности	отследить

ВЫВОДЫ:

Организация питания в столовой школы находится в удовлетворительном состоянии.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Контролировать температуру подаваемых блюд. Организовать подачу непосредственно перед приемом пищи.

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Олейник Анна Владимировна

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

Зуданце

«14» 03 2025 г.

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

Сидорова Н.В.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ Школа 2
по адресу (-ам):

Амурская, 25

Основание проведения проверки: Регистрационный 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.	<i>да</i>		
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).	<i>да</i>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<i>да</i>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>да</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<i>да</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	<i>да</i>		

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).	да	
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.	да	
7.	Работа буфета:		
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	да	
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	да	
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	да	
7.4.	Наличие оформленных ценников.	да	
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	да	

ВЫВОДЫ: —

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Савиненко А.А.

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

«18» 03 2025 г

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУСШ №2
по адресу (-ам): ул. 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	Ответствен за устранен нарушения (ор ганизатор 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			

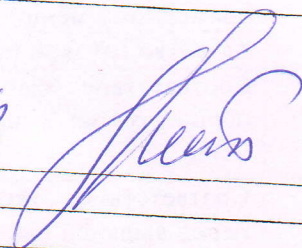
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	соотв.	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	соотв.	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников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

нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Галарина Н.В. 

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

Издание

18 марта 2025 г.

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

Домогорова Е. Ю.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) *Дзгронне* № *12*
по адресу (-ам): *Миссисипи, 25*

Основание проведения проверки: *родительский контроль*

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	<i>да</i>		
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).	<i>да</i>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<i>да</i>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>да</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<i>да</i>		

3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	да		
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).	норме.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	норме		
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.	да		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.			
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	да		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	да		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	да		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	да		

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Девятаева

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 18 марта 2015 г

Инициативная группа, проводившая проверку: Жолтосов 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: 19.03.25.

Инициативная группа, проводившая проверку: Жамбовских В.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 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: 4.03.2025

Инициативная группа, проводившая проверку

Зайцева А.С.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о составе 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: 12.03.25

Инициативная группа, проводившая проверку

Ковтун Д.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: 13.09.2025.

Инициативная группа, проводившая проверку: Лебедева 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	Создавались 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: 15.08.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Олейник А.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: 14.03.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Сошкин В. 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:

Толариния Н.В. 18.03.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

7, 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	✓