

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 21.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Митинь Е.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: 22.11.23
Инициативная группа, проводившая проверку: Исабекев А.Н.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 24.11.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Додителли 4е класса.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да
	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?	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 цикличным 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)?	Нет
	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?	Нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Нет
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 24.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Гаскоков В.В.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 28 ноября

Инициативная группа, проводившая проверку: Балдичев ЕН

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	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 Нет заявлений от родителей	✓
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: 29.11.23г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Горюшкин ОЮ

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет заболеваний, отраженных в анамнезе
	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	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 30.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Бегущих АН

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	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: 23 ноября 2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Гошвиц Н.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: 24.11.2013

Инициативная группа, проводившая проверку: Персикова Е.С.

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

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

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

«8» 11 2013 г.

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

Левашин Ю.А.

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

пр. Авиаторов 84

Основание проведения проверки: плановый родительский контр

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:

Организация питания соответствует нормам.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии
(ФИО, подпись)

Левашина Ю. А. [подпись]

П. 38.

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

«09 11» 2023г.

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

Ретина М.С.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ школа 2
по адресу (-ам): ул. Алашная, 25

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.	✓		

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.	✓	
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)

Резина М.С. Демис

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

«9» каб 2023 г.

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

Ванцева Наталья Александровна

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

Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

Данцева Н.А. 

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

«10» ноября 2023 г.

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

Васильев М. А.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) 1. Промежуток

по адресу (-ам) кр. Ашиатров, 84

Основание проведения проверки: плановый рознический 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.	+		

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

ВЫВОДЫ:

Кантор питания соответствует утвержденному меню
столова, работает согласно графику, санитарное состояние
зала соответствует нормам СанПиН

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Васильева М.А. Жу

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

«13» ноября 2023

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

Волковой И. И.

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

№ 2 им. Л.П.Семеновой пр. 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 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	Ответ за устранение нарушений организации 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 <u>наличия</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.	✓	
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:

Питание организовано в соответствии нормативов СанПиН, замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Волов М А [подпись]

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

«14» ноября 2023 г.

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

Антонова Е.А.

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

№ 2 им. Л.П.Семеновой пр.т. Авиаторов, г.Ч

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:

замечаний нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Григорьев Е.Н.

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

«15» 11 2023г.

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

Вашин Т.М.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа
по адресу (-ам): №2 им. Л.П.Семеновой пр-т Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

Питание организовано в соответствии норм СанПиН, замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Иванов И.И. / Башин Т.М.

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

«16» ноября 2023 г.

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

Муравьёвой Л.Е.

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

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

Замечаний нет. Питание организовано в соответствии с нормами СанПиН

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

И. Муравьева А.Е.

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

14 ноября 2023 г.

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

Меньшиковой Н.Н.

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

МОУ "Средняя школа
№ 2 им. Л.П.Семеновой" пр-т Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

Питание организовано в соответствии с нормами САН и ФНЧ. Замечаний нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Мед / Мельникова Н.Н.

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

10 мая 2013 г.

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

Ситникова Е.А.

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

пр. Авиаторов 84

Основание проведения проверки: плановый родит. 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.	+		

7.	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.	+	
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:

Организация питания соответствует нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Сидникова С.А.

С.В.С.

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

22.11.2023 г.

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

Щедриковой А.А.

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

г. Жвантарево 84

Основание проведения проверки: плановой форм. 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.	+		

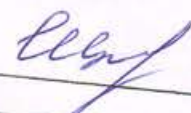
Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников.	+	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

Организация питания соответствует нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии
(ФИО, подпись)

Исбаева А.А. 

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

23 ноября 2023 г.

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

Полыной Надежды Константиновны

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

Авиаторов 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

Почвина Надежда
Константиновна ЖК

138

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

«24» 11 2023.

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

законный представитель Матвиенко С.Т.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) С/Ш № 2, корпус 2
по адресу (-ам): ул. Мухоморова, 25

Основание проведения проверки: контроль родителей

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.	Да		
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).	Да		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	Да		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	Да		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	Да		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	Да		

7.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	Соблюд.		
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).	Отсутств. посуды		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	Хорошо		
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.	В наличии		
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:

Условия соответствия
необходимым требованиям

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

законный представитель -
Матвеев Е. И.

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

«24» ноября 2013 г.

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

Валенкова Евгения Валентиновна

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

Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

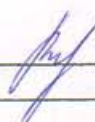
№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню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

Валюкова Е.В. 

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

27 ноября 2022 г.

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

Ядорова Екатерина Сергеевна

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

Аваторов 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:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

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

28 нояб 20 23 г.

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

Балдица Елена Николаевна

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

Авсентьев 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:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Балдина Е.Н.



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

«19» 11 2023 г.

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

Коровкина Ольга Юрьевна

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

пр. Авиаторов, 84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (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)

Коровина О.Ю. Корн

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

«30» ноября 2023 г.

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

Зиленой Александрой Владимировной

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

Авиаторов, 84

Основание проведения проверки:

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

Зедина А.В. Зедина

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

«08» 11 2023 г.

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

Григорьев Е. Н.
Ага А. А.

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

пр. Авиаторов 84

Основание проведения проверки: плановый родительский контр.

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.	+	
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:

Организация питания соответствует нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Удалова Е. Н.
Ага А. А.

Удал
Ага

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

«21» ноября 20__ г.

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

Матвиной Елены Леонидовны

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

пр-т Никитский, 54

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

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

ВЫВОДЫ: —

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Маткина Елена Леонидовна Мис

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 10.11.23

Инициативная группа, проводившая проверку: Ефимов С.А.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 08.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Ага АА, Узалов АН

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

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

Форма оценочного листа

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 09.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Ренкин М.С

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

11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	1
	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: 09.11.23

Инициативная группа, проводившая проверку: Данилова Н. А.

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

	А) да	
	Б) нет	2
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: *Белова И.А.*

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 13.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Волков ИА

	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)?	
исключая, дети с этим меню нет (нет запроса от родителей на организацию такого меню)		

	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	были

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 14.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Михайлов Е.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: *Башилы Г. И., 15.11.2023*

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 16.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Муравьева И.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 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)?	

родителей,

нет, т.к. нет запроса от

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

нет, т.к. не было запроса от родителей,

	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	иногда бывали