

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.09.2026г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Никитова А.В. Инф.
2. Госюк С.Г. Инф.
3. Сарыгина О.А. Инф.
4. Шкарина Е.А. Инф.
5. Антонова В.М. Инф.

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

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	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	

Акт № 1

от 21.09.2026г.

Комиссия в составе: Никанов В.В. - зам. директора по УВР, Голубов С.Г. - директор по питанию, Карушина О.А. - учитель, Чижов В.А. - представитель родительской общественности, Антонов В.М. - мер. работник составили настоящий акт в том, что 21.09.2026г. была проверена качество питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

По меню на 21.09.2026г. было предусмотрено:

Утренняя молочная асортти (рае, пшено), хлеб с саром, кефирный напиток с молоком, хлеб ржанно-пшеничный.

При дегустации отметили, что внешний вид каши поверхность без застывших плёнок. Цвет светло-жёлтый. Консистенция - густая, но тарелке легко расширяется, зерно круп пшеноматого набухшее, хорошо разварено. Запах - свойственный молочной каше с маслом сливочным, без постороннего, без подгорелости. Кефирный напиток непрозрачный, светит порывчатый без осадка. Запах свойственный кефирного напитка с молоком, без постороннего, сладкий. Хлеб вкусный, мягкий. Лепешки саром толщиной 2-3 см., без подгорания. Саром пышный светит жёлтого цвета, запах и вкус свойственный для саром.

Столовая чистая, на столах расставлены столовые приборы и салфетки.

Подписавшие: зам. директора по УВР - 
директор по питанию - 
представитель родительской общественности - 
учитель - 
мер. работник -  (Антонов В.М.)