Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 43 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«18» 02 2026 г.

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ. Средняя школа №2 по адресу (-ам):
им. Л.П. Семеновой (комплекс №17)

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

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

ВЫВОДЫ: Нарушений не выявлено, питание хорошее

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Ана Антонина Александровна Ана

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 44 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«27» 02 2026 г.

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ „Средняя школа №2 им. Л.П. Семеновой" (комплекс №17)
по адресу (-ам):

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

ВЫВОДЫ: Нарушений не выявлено, питание хорошее

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: –

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Хацкило Холина Александровна, [illegible]

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 45 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

Здание (школа № 50)

«24» 02 2026 г.

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
по адресу (-ам):
ул. Ленинская, д 25

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/ организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	✓		
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: _____

II здание

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 46 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«28» февраля 2026 г.

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) г. Ярославль
по адресу (-ам): ул. Александрова д 25. (комплекс №17)

Основание проведения проверки: общественный 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: Всё соответствует нормам, устранения выявленных нарушений нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: в буфете можно добавить выпечку разную.

Члены комиссии: Павел

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 41 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс №17»

«16» 02 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе
Иванов Николай Владимирович

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа №2 им. А.П. Семеновой (комплекс №17)
по адресу (-ам):

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

В ходе проверки установлено:

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

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

ВЫВОДЫ: Нарушений не выявлено, питание хорошее

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Иванов Николай Владиславович

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 42 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс №17»

«18» 02 2026 г.

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа №2 им. Л.В. Семеновой (комплекс № 17)
по адресу (-ам):

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

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

ВЫВОДЫ: Нарушений не выявлено, питание хорошее

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Сачкова Ольга Владиславовна

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 24.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: [illegible]

	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	V
	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	V
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	V
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	V
	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	V
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	V
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 03.02.2026г.
Инициативная группа, проводившая проверку: Павлычева-Анна-Дмитриевна-5 и ж.

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

	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	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: 16.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Иванов Н.В.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 18.02.2026 .

Инициативная группа, проводившая проверку: Сачкова О.В.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 18.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Ага А.А Ага

	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: 27.02.26

Инициативная группа, проводившая проверку: Кочешко Полина Александровна

	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	