

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

Иванов

«23» января 2026 г.

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

Алексеев А.С.
Званская Н.А.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) *школа № 39.2*
по адресу (-ам):

Амурская 25

Основание проведения проверки: _____

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

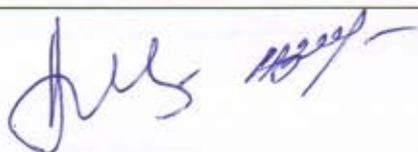
| | | | | |
|------|--|---|--|--|
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи). | + | | |
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации. | + | | |
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | | |
| 4.1. | Соблюдение 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:

Все соответствует заявленным нормативам и требованиям

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Расширить буфет за счёт выпечки

Члены комиссии:



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

13.01 2026г.

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

Алексеева Екатерина Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя школа №17»
 по адресу (адрес): ул. Л.Д. Сивилевой (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 | ✓ | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 4. | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися. | ✓ | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкции 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. | ✓ | |

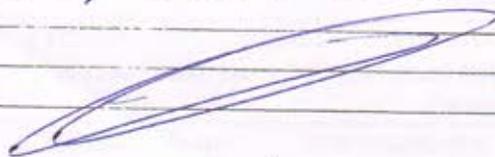
ВЫВОДЫ:

Лицами совмещающим заведомые требования. Нарушений не выявлено.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Александровна Елизавета Александровна



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

14.09.2016 г.
14 сентября 2016

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ «Средняя
 по адресу (-ам): школа №2 им. Л.Л. Семёновой /комитет

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. | <u>Соблюдение сроков хранения</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:

Исполнение соответствует действующим требованиям. Нарушений не выявлено.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Александр Николаевич Волосов

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

16 01 2026

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

Хлудикова Елена Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) ОК и Н
 по адресу (-ам): Средняя школа №1 имени Л.П. Сажковой
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 | | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 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 соответствует всем требованиям и нормам

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Игорьков В.И., Чуровина А.В.

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

01 / 01 2006

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

Корова Татьяна Александровна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) Школа
 по адресу (-ам): ул. М. Островского, дом №17

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 | | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 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:

Оформление соответствующим требованиям проведения
 санитарной работы

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Оформление по требованиям рекомендаций
 санитарии на буфет с целью соблюдения
 гигиены

Члены комиссии:
 (ФИО, подпись)

Александр Александрович Николаев

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

21 января 2016 г.

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

Чондрашковой Ольги Васильевны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ "Средняя

по адресу (-ам): школа №2 им. Л.А. Сешовой (камплекс №14).

Основание проведения проверки: родительский комитет

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. | Соблюдение сроков приготовления | ✓ | | |

| | | | |
|------|--|---|--|
| 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:

Учитывая соответствующее завышенное требованием. Нарушений не выявлено.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Фандрашкова Ольга Владимировна

Кандз

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

«0» января 2016 г.

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

Орлова Кристина Александровна
Орлова Ирина Сергеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) № 107 - Средний
по адресу (-ам):

ул. Д. Бондарева / комплекс №17)

Основание проведения проверки: регулярный контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

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

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

ВЫВОДЫ:

Данные по результатам проверки соответствуют требованиям СанПиН 2.1.5.2809-10.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Анна Кривоносова
Анна Кривоносова *Анна Кривоносова*

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

И. Ураки

«26» 01. 2026г.

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

Соловьева Анастасия Дмитриевна

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

г. Ярославль ул. Ашмазкая 925

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:

col

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 244/18

Дата проведения проверки: 30.01.2020

Инициативная группа, проводившая проверку: Огородов Е. А., Огородов Д. 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 | ✓ |
| | 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: 26.01.2016

Инициативная группа, проводившая проверку: Соловьев П.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 | ✓ еед |
| 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: 23.01.20

Инициативная группа, проводившая проверку: Звонкина А., Ахмедов А.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 | |

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 13.01.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Алексеева Е.И.

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: *14.01.2026*

Инициативная группа, проводившая проверку: *Трембачко С.В.*

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

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 16.09.2026.

Инициативная группа, проводившая проверку: Аверинская Г.О.

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

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки:

21.01.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кесарева И

| | Вопрос | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | 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: 21.01.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Кошарашкина 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 | |