II этапе

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 13 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«16» октября 2020 г.

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

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

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 1 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«15» 10 2016 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: Кондратенко Мария Андреевна, Кондратенко Данил Александрович

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) МОУ СОШ «ОК №17 им. Л.П. Сам
по адресу (-ам): г. Ярославль, пр-т Авиаторов, д. 84

Основание проведения проверки: плановой 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	Ответственны за устранение нарушения (О 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 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).			
3.3	Своевременность приготовления			

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

ВЫВОДЫ: внешний вид и состояние зоны приема пищи удовлетворительное. Внешнее состояние кухни не предоставили возможности.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: хотелось бы посмотреть состояние кухни, условие хранения продуктов и продукции, наличие маркировок, отсутствие встречных потоков

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Кондратенко Мария Андреевна
Кондратенко Даниил Александрович

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 9 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«19» октября 2016 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Пышенкиной Александры Сергеевны
Солодкиной Марии Юрьевны

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) Образовательный
по адресу (-ам):
комплекс №17 им. Л.П. Семеновой, пр-т Авиаторов д.84

Основание проведения проверки: родительский контроль

Цель проверки: осуществление контроля за

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

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственны за устранение нарушения (О организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	Соответствуют		
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).	Соответствуют		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	Соответствуют		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	Соответствуют		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	Соответствуют		
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков	Соответствуют		

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

ВЫВОДЫ: —

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Гончаренко Александра Сергеевна

Солодкина Мария Юрьевна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 10 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«20» 10 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Фатыгина Мария Владимировна
Иванов Николай Владимирович

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) Образовательный
по адресу (-ам):
комплекс №17 имени Л.П Семеновой пр-т Авиаторов д84

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	Ответственны за устранени нарушения (С организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	Соответствует		
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).	Соответствует		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	Соответствует		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	Соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	Соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления	Соответствует		

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

ВЫВОДЫ: Нарушений нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: на каждый стол графин с водой

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Батылина Мария Владимировна
Иванов Николай Владимирович

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 11 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«21» октября 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
Корсева Лада Сергеевна
Одоева Кристина Андреевна
Понизовина Ксения Алексеевна

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) образовательный
по адресу (-ам):
Кленовка № 17 имени Л. П. Семенова пр-т Авиаторов 3.84

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	Ответственны за устранение нарушения (О организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	соответствует		
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).	соответствует		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	соответствует		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	соответствует		
3.3	Своевременность приготовления	соответствует		

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

ВЫВОДЫ: нарушений не выявлено

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: добавить фрукты в меню

Члены комиссии:
(ФИО, подпись)

Орлова Кристина Эмилевна
Королева Лада Сергеевна
Полуэктова Ксения Алексеевна

Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания № 12 в муниципальном образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа «Образовательный комплекс № 17»

«16» 10 2026 г.

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____
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.	V		
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).	V		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	V		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	V		

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 вкормальном состояние.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Смирнова М. В

Члены комиссии:

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 21.10.2026
Инициативная группа, проводившая проверку: Озоева К.А., Пошубина К.Я. Королева Л.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	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	да
	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	✓
	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: Смирнова МВ, 16.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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?	нет
	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	нет
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	
	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?	
	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	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	
	Б) да	да

Форма оценочного листа

Приложение
к МР 2.4.0180-20

Дата проведения проверки: 16.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Чечулина Л.Г.

	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: 15.10.2026г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Кондратенко Ю.А.
Кондратенко Д.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: 19.10.2016г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Тимошкина А.С. Солодкина М.Ю

	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	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: 20.10.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Батышина М.В
Иванов Н.В

	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	