Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 14.10.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:
1А класс Петрова Ольга Сергеевна
Гешаева Наталья Васильевна

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

	комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	**Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?**	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	✓
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	**Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?**	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	**Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?**	
	А) да	
	Б) нет	✓
18	**Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?**	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	✓
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	**Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?**	
	А) да	✓
	Б) нет	
20	**Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?**	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	**Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?**	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	В) нет	
22	**Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	
	Б) нет	✓
23	**Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?**	
	А) да	
	Б) нет	✓
24	**Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?**	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	**Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?**	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	**Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?**	
	А) да	
	Б) нет	✓