

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 30.01.2026г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Майер Л.В.

2. Бакущина И.А.

3. Вайлова И.Г.

4. Берновская Т.А.

5. Гуляева М.Н.

6. Осинкина В.М.

	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	
18	Наличие ежедневного меню на сайте образовательной организации	
✓	А) да	
	Б) нет	
19	Выполнение работниками столовой санитарно-гигиенических требований в соответствии с СанПин	
✓	А) да	
	Б) нет	
20	Культура обслуживания	
✓	А) Удовлетворительная	
	Б) Неудовлетворительная	

Труф
Труфанова М.Н. Вах
Вахнова Ч.Т.

В.
Верховенникова Т.А.
Васильева И.А.
Майер А.В. М.
Майер А.В. М.