

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 30.04.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Бакушва Ирина Александровна
2. Мобер Анна Владимировна
3. Осипова Вероника Михайловна
4. Тестерева Елена Владимировна
5. Башин Роман Александрович
6. Валова Ирина Сергеевна

	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	✓
	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	
	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	да ✓
	А) да	
	Б) нет	
20	Культура обслуживания	✓
	А) Удовлетворительная	
	Б) Неудовлетворительная	

Петерова Елена Владимировна  
 Гусева Ирина Александровна  
 Мазер А.В. Мухоморова  
 Осипова К.И. Овсянникова  
 Абрамова Р.А.  
 Башова ИТ Бау