

Приложение № 3
к приказу от «27» августа 2024 г. № 191

Форма
ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проведения проверки: 10 марта 2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Асеев Сергей Иванович
2. Каримова Татьяна Вячеславовна;
3. Власова Катерина Николаевна
4. Сускова Надежда Александровна

№ п/п	ВОПРОС	ДА/НЕТ
1	Имеется ли в корпусе меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4	Соответствует ли меню требованиям СанПиН?	Да
4.1.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.2.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	Да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.3.	Соблюдается температурный режим блюд?	
	А) да	Да
	Б) нет	
5	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования корпуса?	
	А) да	Да
	Б) нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (суточные пробы)?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	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	Проводится ли уборка и дезинсекция помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	

11	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Выявлены ли замечания к соблюдению обучающимися правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	Нет