

Форма
ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проведения проверки: 29.05.25

Протокол № 9

Инициативная группа, проводившая проверку:

Иванко В.И. Иванова
Савинова Л.О. Мещеряков
Захаров К.А. Мещеряков

№ 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?	
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 цикличным меню количество приемов пищи режиму функционированию 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)?	
	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