

**Оценочный лист  
проверки организации питания в МОУ СШ №106**

Дата проведения проверки: 20.03.2016г.

Члены комиссии: Крестовенко Е.С., Бакшина С.Ч., Шейтенов Н.В.

|    | 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. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   |        |
|    | А) да  | ✓      |
|    | Б) нет   |        |
| 5  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  |        |
|    | А) да  | ✓      |
|    | Б) нет   |        |
| 6  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? |        |
|    | А) нет   | ✓      |
|    | Б) да  |        |
| 7  | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |        |
|    | А) да  | ✓      |
|    | Б) нет   |        |
| 8  | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                                      |        |
|    | А) нет   | ✓      |
|    | Б) да  |        |
| 9  | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |        |
|    | А) да  | ✓      |
|    | Б) нет   |        |
| 10 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |        |
|    | А) нет   | ✓      |
|    | Б) да  |        |
| 11 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?                           |        |
|    | А) нет   | ✓      |
|    | Б) да  |        |
| 12 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   |        |
|    | А) нет   | ✓      |
|    | Б) да  |        |
| 13 | Полноценность порций (метод взвешивания). Соответствует меню?  |        |
|    | А) да  | ✓      |
|    | Б) нет   |        |
| 14 | Визуальное количество отходов  |        |
|    | А) менее 30%   | ✓      |
|    | Б) более 30%   |        |

Акт № 4

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

г. Волгоград

«10» 03 2026 г.

Комиссия в составе:

Члены комиссии Кресьяншико Е.С., Бахмича С.И., Шлейкина И.В.

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: ассортимент продукции и меню.

В ходе проверки выявлены следующие замечания

меню не соответствует меню, составу ассортимента и продукции, составлению сопроводительных документов

В ходе проверки замечания не выявлены.

Рекомендовано:

Провести проверку на соответствие состава ассортимента и сопроводительных документов меню.

Члены Комиссии:

Кресьяншико Е.С. Кр-  
Бахмича С.И. Бах-  
Шлейкина И.В. Шл-