Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №106

Дата проведения проверки: 22.09.2026
Члены комиссии: Платова Г.Ю; Обедова Ч.В; Журкова О.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 № 1.

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

г. Волгоград «22» 09 2026 г.

Комиссия в составе:

Члены комиссии Глотова Т.Ю; Обидова Т.В; Бурлова С.В

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: ассортимент продукции и меню.

В ходе проверки выявлены следующие замечания

Проверено: температурный режим подачи пищи, санитарное состояние и санитарно-гигиенические требования, наличие меню, ассортимент продукции

Замечаний нет

В ходе проверки замечания не выявлены.

Рекомендовано:

Продолжить работу по санитарному состоянию столовой, соблюдению санитарно-гигиенических норм, температурного режима

Члены Комиссии:

Глотова Т.Ю Глотов

Обидова Т.В

Бурлова С.В