

Оценочный лист

Дата проведения проверки

7 сентября 2026 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Манюшова Валентина Романовна

2.

3.

4.

5.

6.

	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 ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	✓
	А) да	
	Б) частично соответствует	
	В) не соответствует	
5	Вывешен ли график питания обучающихся?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6	Предоставление горячего питания обучающимся соответствует графику?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? (имеется доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук, средствам дезинфекции)	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Соответствует ли санитарно-техническое состояние зала для приема пищи (обеденные столы и стулья без повреждений, посуда без сколов и трещин...)	

	А) да		✓
	Б) нет		
10	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении		
	А) недостатки есть		✓
	Б) недостатков нет		
11	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?		
	А) да		✓
	Б) нет		
12	Соблюдается ли полновесность блюд?		
	А) да		✓
	Б) нет		
13	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой		
	А) в наличии, состояние удовлетворительное		✓
	Б) в наличии, состояние неудовлетворительное		
	В) отсутствует		
14	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?		
	А) да		✓
	Б) нет		
15	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет		✓
16	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?		
	А) да		✓
	Б) нет		
Предложения			
Замечания			

Дата 04.09.16 Подпись МФ Мамашева В.Р.

Оценочный лист

Дата проведения проверки 22.09.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Мамеев Елена Юрьевна2. Каменина Светлана

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

	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 ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4	Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	✓
	А) да	
	Б) частично соответствует	
	В) не соответствует	
5	Вывешен ли график питания обучающихся?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6	Предоставление горячего питания обучающимся соответствует графику?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? (имеется доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук, средствам дезинфекции)	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Соответствует ли санитарно-техническое состояние зала для приема пищи (обеденные столы и стулья без повреждений, посуда без сколов и трещин...)	

	А) да		✓
	Б) нет		
10	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении		
	А) недостатки есть		✓
	Б) недостатков нет		
11	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?		
	А) да		✓
	Б) нет		
12	Соблюдается ли полновесность блюд?		
	А) да		✓
	Б) нет		
13	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой		
	А) в наличии, состояние удовлетворительное		✓
	Б) в наличии, состояние неудовлетворительное		
	В) отсутствует		
14	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?		
	А) да		✓
	Б) нет		
15	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		✓
	Б) нет		
16	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?		
	А) да		✓
	Б) нет		
Предложения			
Замечания			

Дата 22.09.2018 Подпись Мамыт Е.Ю.
Каминский С.

