Форма

ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА Протокол № 3

Дата проведения проверки: 15.11.2026г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ткаченко А.М.

Клечук Э.П.

Сорокобас С.К.

№ 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	
	Б) нет	да
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся?	
	А) да	
	Б) нет	да
4	Соответствует ли меню требованиям СаНПиН	
4.1	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	
	Б) нет	да
4.2	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
4.3	Соблюдается температурный режим блюд	
	А) да	
	Б) нет	да
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования корпуса?	
	А) да	
	Б) нет	да
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (суточные пробы)?	
	А) да	
	Б) нет	да
8	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд?	
	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	
	Б) да	нет
10	Проводится ли уборка и дезинсекция помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	да
11	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению обучающимися правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет