Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №106

Дата проведения проверки: 16.10.2026
Инициативная группа, проводившая проверку:
Шлёпина И.В.; Карпова Л.А.; Кузнецова Л.Ю

	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 № 2

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

г. Волгоград «16» 10 2026 г.

Комиссия в составе:

Члены комиссии Шлёпина И.В; Карпов П.А; Кузнецов П.А

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Проверено: ассортимент продукции и меню.

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

Проверили: температурный режим пищи, санитарное состояние и санитарно-гигиенические требования, наличие меню, ассортимент продукции
Замечаний нет

В ходе проверки замечания не выявлены.

Рекомендовано:

Продолжить наблюдать за санитарным состоянием столовой, соблюдением санитарно-гигиенических норм, температурным режимом.

Члены Комиссии:

Шлёпина И.В
Карпов П.А
Кузнецов П.А