Форма

ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА Протокол № 4

Дата проведения проверки: 29 октября 2026г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ткаченко А. М.

Ормеели Н.В.

Дорофеев Е.Г.

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