

Оценочный лист
проверки организации горячего питания обучающихся в школьной столовой
МКОУ «Верхнегнуговская СШ»

Дата и время проведения проверки: 09 апреля 2025 г.
Члены комиссии, проводившие проверку: 1436

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи воспитанниками?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	

11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников пищеблока ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*предложением по организующему
руководителю не*

ЗАМЕЧАНИЯ:

*В ходе родительской контрольной
занесенное и переданное
не возвращено*

ЖАЛОБЫ:

*жалоб от стороны участника
отсутствуют*

Дата: 09.04.2028

Подпись: Всеволод
Бирюкова С.А. Луковская О.А.