

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки 13.02.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Семсеркина Валентина Николаевна
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Проверяемый приём пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин  
(нужное подчеркнуть)

Вопросы:	Ответы (нужное выбрать)
1. Имеется ли в организации меню? Соответствует ли возрастной группе?	<u>А)</u> Да, имеется. Соответствует возрастной группе обучающихся. Б) Да, но без учёта возрастной группы обучающихся В) Нет, не имеется
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей в удобном для ознакомления месте?	<u>А)</u> Да, вывешено в удобном месте (в столовой и на официальном сайте школы) Б) Да, но место неудобное В) Нет, не вывешено
3. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	<u>А)</u> Да Б) Нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	<u>А)</u> Повторы блюд отсутствуют Б) Имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещённые продукты?	<u>А)</u> Отсутствуют запрещённые продукты Б) Присутствуют запрещённые продукты
6. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<u>А)</u> Да Б) Нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<u>А)</u> Да Б) Нет
8. Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<u>А)</u> Да Б) Нет
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	<u>А)</u> Да Б) Нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	<u>А)</u> Да Б) Нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	<u>А)</u> Да Б) Нет

12. Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	А) Да Б) <u>Нет</u>
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	А) Да Б) <u>Нет</u>
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	А) Да Б) <u>Нет</u>
15. Выявлялись ли при сравнении с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	А) Да, выявлялись Б) <u>Нет, не выявлялись</u>
16. Выданные блюда имеют эстетический, аппетитный вид?	А) Да Б) <u>Нет</u>
17. Объём выданной порции достаточный?	А) Да Б) <u>Нет</u>
18. Выданные блюда вкусные, нужной консистенции и густоты, соответствуют нормам приготовления?	А) Да Б) <u>Нет</u>
19. Выявился ли на момент проверки факт выдачи детям остывшей пищи?	А) Да Б) <u>Нет</u>
20. Оставьте небольшой отзыв о своих впечатлениях (качество пищи, пожелания по организации питания и т.д.)	<p><i>Всё понравилось, еда была вкусной, нужной консистенции и густоты, соответствовала нормам приготовления.</i></p>

Подписи / расшифровка подписи инициативной группы:

*Смир* / *Смирнова Ю.Н.*  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки 13 февраля 2026г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Юркова Елена Владимировна
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Проверяемый приём пищи: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин  
(нужное подчеркнуть)

Вопросы:	Ответы (нужное выбрать)
1. Имеется ли в организации меню? Соответствует ли возрастной группе?	<u>А) Да</u> , имеется. Соответствует возрастной группе обучающихся. Б) Да, но без учёта возрастной группы обучающихся В) Нет, не имеется
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей в удобном для ознакомления месте?	<u>А) Да</u> , вывешено в удобном месте (в столовой и на официальном сайте школы) Б) Да, но место неудобное В) Нет, не вывешено
3. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	<u>А) Да</u> Б) Нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	<u>А) Повторы блюд отсутствуют</u> Б) Имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещённые продукты?	<u>А) Отсутствуют запрещённые продукты</u> Б) Присутствуют запрещённые продукты
6. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<u>А) Да</u> Б) Нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<u>А) Да</u> Б) Нет
8. Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<u>А) Да</u> Б) Нет
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	<u>А) Да</u> Б) Нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	<u>А) Да</u> Б) Нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	<u>А) Да</u> Б) Нет

