

**Оценочный лист  
проверки школьного питания  
МАОУ «СОШ № 2»**

Дата 14.01.2026 г. и в 9:30 ч. время проведения проверки

Комиссия в составе:

1. Кеши С.И., директор
2. Терещин В.В., зам. завхоза
3. Жапарцева М.В., родитель
4. Климова А.С., родитель
5. \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А. да, для всех возрастных групп	да
	Б. да, но без учета возрастных групп	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А. да, по всем дням	да
	Б. нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?</b>	
	А. да, по всем дням	да
	Б. нет, имеются в некоторые дни	
6.	<b>Соответствуют ли порции возрастной потребности детей?</b>	
	А. да	да
	Б. нет, не по всем позициям	
7.	<b>Соответствуют ли вкусовые качества, качество обработки и подачи блюд нормам?</b>	
	А. да	
	Б. нет, не по всем позициям	да
8.	<b>Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)</b>	
	А. менее 50%	
	Б. 50 %	
	В. 75 %	да
	Г. более 75%	

9.	<b>Соответствует ли температура подачи блюд нормам?</b>	
	А. да	
	Б. нет	нет
10.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
11.	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
12.	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А. да	
	Б. нет	нет
13.	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А. да	
	Б. нет	нет
14.	<b>На посуде отсутствуют сколы, чистая ли посуда?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
	В. частично	
15.	<b>Допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)?</b>	
	А. да	
	Б. нет	нет
16.	<b>Использование средств индивидуальной защиты (маски, <u>перчатки</u>, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой?</b>	
	А. да	
	Б. нет	нет
17.	<b>Проводится ли уборка после каждого приема пищи?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
18.	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
19.	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А. да	
	Б. нет	нет
20.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
21.	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	
22.	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	А. да	
	Б. нет	нет
23.	<b>Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А. да	да
	Б. нет	