

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 31.03.2023г.

Члены рабочей группы, проводившие проверку:

Исаева Е.А.  
Сариева А.А.  
Соросова Р.Г.

№ п/п	Вопрос	Ответ (отметить любым символом)
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	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓
	а) да	
	б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	а) да	
	б) нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	а) да	
	б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	а) да	
	б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент проведения проверки?	✓
	а) да	
	б) нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	а) да	
	б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	а) да	✓
	б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

### ВЫВОД:

в школе осуществляется бесплатное горячее питание. Утвержден график питания, создан приказ о бракеражной комиссии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются. При проведении питания обучающихся обязательным является присутствие классного руководителя.

Подписи членов рабочей группы:

*Мещеряков*

*Мещерякова Е. А.*

*Саримеев (А.Т. Саримеев)*

*Сергеев / Сергеева Р.Т.*

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 31.03.2023

Члены рабочей группы, проводившие проверку:

Сарасенова Рушми Таригулиевна  
Сарсенбаева А.Т.  
Маманова Э.А.




№ п/п	Вопрос	Ответ (отметить любым символом)
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	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да	
	б) нет	✓
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	✓
	б) нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	✓
	б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	✓
	б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент проведения проверки?	
	а) да	✓
	б) нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	а) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	б) нет	<input type="checkbox"/>
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>
	а) да	<input type="checkbox"/>
	б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input type="checkbox"/>
	а) да	<input type="checkbox"/>
	б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>
	а) да	<input type="checkbox"/>
	б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

### ВЫВОД:

в школе осуществляется бесплатное горячее питание. Утвержден график питания, создан приказ о бракеражной комиссии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются. При проведении питания обучающихся обязательным является присутствие классного руководителя.

Подписи членов рабочей группы:

 / Сариев Р.Г.  
 / А.Т. Сариева  
 / Исмаилова Е.А.

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 31.03.2023

Члены рабочей группы, проводившие проверку:

Саркина А.И.  
Сережова Р.Г.  
Цыганова Е.А.

№ п/п	Вопрос	Ответ (отметить любым символом)
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	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да	✓
	б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	✓
	б) нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	✓
	б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	✓
	б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент проведения проверки?	
	а) да	✓
	б) нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	а) да	✓
	б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

### ВЫВОД:

в школе осуществляется бесплатное горячее питание. Утвержден график питания, создан приказ о бракеражной комиссии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются. При проведении питания обучающихся обязательным является присутствие классного руководителя.

Подписи членов рабочей группы:

*Кармина И.А. (Кармина)*  
*С.М. (Серебря Р.Г.)*  
*Мам... (Усанова Е.А.)*

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 31.03.2023г.

Члены рабочей группы, проводившие проверку:

Исаева Е.А.  
Сариева А.А.  
Соросов Р.Г.

№ п/п	Вопрос	Ответ (отметить любым символом)
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	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓
	а) да	
	б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	а) да	
	б) нет	
7	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	а) да	
	б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	а) да	
	б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент проведения проверки?	✓
	а) да	
	б) нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	а) да	
	б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	а) да	✓
	б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	
	б) нет	✓
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

### ВЫВОД:

в школе осуществляется бесплатное горячее питание. Утвержден график питания, создан приказ о бракеражной комиссии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании обучающихся не употребляются. При проведении питания обучающихся обязательным является присутствие классного руководителя.

Подписи членов рабочей группы:

*Маша*

*Маша Е. А.*

*Саримов (А.Т. Саримов)*

*Серг / Серенова Р.Т. /*