

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.01.2026 год.

Инициативная группа, проводившая проверку: кашкет: Бугуева О.
Бабаев З.

	Вопрос	Да/нет
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, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Наши провели осмотр пищеблока. Всё вкусно, чисто, всё соответствует меню. Порции большие, сочные. Больше разнообразие меню. Также приёма пищи проводится тщательная обработка столов. Соблюдены все правила Сан. нин. Следы в меню было: первое расольник, рис отварной, тертая тушенка в соусе, икра свекольная, хлеб пшеничный, ржаной, сок фруктовый в асортименте. В меню указано волею продукции и воспитанной (пкаи) минеральное вещество. Проведена беседа с поварами, работниками пищеблока. Задавали много вопросов, получали положительные ответы.

1. Жабаян Э.

БЖ

2. Бузуба О.

Бузуб

20.01.26г.

Ответственный по питанию О.А. Ивбекова