

**Оценочный лист
проверки организации питания в БМАОУ СОШ №2**

Дата проведения проверки: 01.10.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Бессонова Татьяна Олеговна,
Белосудов Андрей Александрович, Логоткина Вера Андреевна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	Да
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	Да

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Нет
	Б) да	

СПРАВКА

по проверке оценки качества предоставляемой услуги общественного питания в
общеобразовательных учреждениях

Справка составлена «01» октября 2025 г. Березовский
Нами, общественными контролерами Бессонова Татьяна Ивановна,
Белашов Андрей Александрович, Потыкина Вера
Андреевна
с участием Медведева Наталья Николаевна
в присутствии Бобина Наталья Викторовна
проведена проверка столовая БМАОУ СОШ №2
расположенного по адресу: Школьная, д 3
в результате проверки выявлено следующее:

1. Наличие раковины для мытья рук да
2. Наличие мыла для мытья рук да
3. Наличие электрополотенца для сушки рук да
4. Наличие уборного инвентаря (ведра. Лентяйки, ветошь) да
5. Маркировка уборочного инвентаря да
6. Наличие моющих и дезинфицирующих средств да
7. Наличие обеденных столов с гигиеническим покрытием да
8. Наличие информационного стенда («Закон о защите прав потребителей», Правила оказания услуг общественного питания, ассортиментный перечень, примерное меню) да
9. Наличие ежедневного меню да
10. Формы и методы обслуживания обучающихся _____
11. Наличие санитарной одежды у обслуживающего персонала да
12. Качество обработки посуды да
13. Замечания _____

14. Рекомендации : _____
- _____
- _____
- _____

Подписи:

Т.И. Бессонова Т.И.
А.А. Белашов А.А.
В.А. Потыкина В.А.