

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.11.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Лямина И.В.
2. Павлова О.А.
3. _____
4. _____
5. _____

	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?	
	А) да	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	

	A) нет	нет
	B) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	A) да	Детей с особенностями здоровья в количестве 4х. 2024г. Нет
	B) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	A) да	да
	B) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	да
	B) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) нет	нет
	B) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	да
	B) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	нет
	B) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	A) нет	нет
	B) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	A) нет	нет
	B) да	

Выводы: 1. Проверка организации питания проводилась в рамках акции «Завтрак с директором»
 2. Порция массы приготовленного блюда соответствует с перспективностью и ежедневным меню
 3. Дети сказали, что завтрак им очень понравился

Рекомендации _____

Лавин И. В. Инженер
 Лавин О. А. Лавин