

**Оценочный лист**  
**проверки организации питания № 8**  
**в ГКОУ «Волгоградская школа-интернат №2»**

Дата проведения проверки: 25.03.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

- Косоколевникова И.Н.
- Редеева И.Н.
- Тимонова И.А.

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>4.</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5.</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6.</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>7.</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>11</b>	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню</b>	

	<b>факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
<b>12</b>	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
<b>13</b>	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>14</b>	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	
<b>15</b>	<b>Соблюдается ли график питания и размещения учащихся в столовой</b>	
	А) нет	
	Б) да	✓
<b>16</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>17</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>18</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) нет	✓
	Б) да	

Выводы: Организация питания соответствует требованиям. Замечаний нет.

ФИО членов комиссии по организации питания

Председатель: Кеф И. Н. Комаровичева  
Ку И. Н. Дегурова  
Шур И. А. Киселева