

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 9.11.2015г. 11.50

Место проведения: Стаскивал 8.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Большакина Ирина Петровна

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Всё очень вкусно! Блюда разнообразные,
выбор роготочный.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.10. 11:00

Место проведения: ул. Счастливая, 8

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Кушкова Евгения Олеговна

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | ✓ |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | ✓ |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | ✓ |
| | А) удовлетворительное | |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | ✓ |
| | А) удовлетворительное | |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | ✓ |
| | А) да | |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Все отлично. Спасибо!

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 04.11.2023 13:00

Место проведения: ш. Стасюквалэ д.8.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Табачна Кристина Шоревна

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | ✓ |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Предложений нет, т.к. всё замечательно! Как держать :)

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 23.10.2023. утро
 Место проведения: УНУЧ ОК "Инновативный Успех" столовая
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Викторенко Анна Викторовна

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|--|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | да |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | да |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | да |
| | А) удовлетворительное | |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | да |
| | А) удовлетворительное | |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | да |
| | А) да | |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: всё соответствует требованиям, требуется лишь организационно не забыть помыть столы, зал и не стелить

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 23.10.2023г обед
 Место проведения: ОУНОУ от "Воскресения Флора" столовая
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Макаревич Ольга Викторовна

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|--|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | да |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | да |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | да |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | да |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Спец. об., сделана св. очнев
 ровельна, содер. тамаксил и Бедеркер
 лево. Состояние помещений и

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.10.2023 13.00

Место проведения: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Гришневских С.В.

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | ✗ |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | ✓ |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Все понравилось и очень вкусно.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 12.11.2023 11:45

Место проведения: столовая, 2

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Ильин Д. В.

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | + |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | + |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | + |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | + |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | + |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: все имеют вкус, запаха

рабочники столовой. Есть ли возможность разместить специи / соль / перец / на столах

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 15.11.2023 11:50

Место проведения: кв. 189

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Муратов СС

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 15.11.2023 08:15

Место проведения: кв 1 д 9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Иуратовских ТС
2 "Б"

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Для классов, у которых время забраны
выпадает после 2, 3 уроков забирать дополнительно
забран в 8:00 после 1 урока.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 15.11.2023 13:30

Место проведения: с.Т.г.9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Моценко А.Ж. Тубина Т.В.

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | ✓ |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | ✓ |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | ✓ |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | ✓ |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 15.11.2013 13-30

Место проведения: К.Т.д.9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Моцарико Анастасия Николаевна, Криво Татьяна Вячеславовна

| № | Вопрос | Ответ |
|-----|---|-------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов | да |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 3. | В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? | |
| | А) да, по всем дням | да |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 4. | Вывешен ли график приёма пищи обучающимися? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 5. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 6. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 7. | Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 8. | Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 9. | Наличие и состояние посуды и столовых приборов | |
| | А) удовлетворительное | да |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 10. | Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 11. | Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой | |
| | А) удовлетворительное | да |
| | Б) неудовлетворительное | |
| 12. | Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____
