

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14.09.2013

Место проведения: м-н Улитка №619.9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Выладова С.И., Киселев В.Ю.,
Гришова Ю.Ю., Волченко К.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: 14 сентября 2023г.

Место проведения: мк. Улитка кв 1 п. 9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Тришкина Т.А.,
Вязганова С.И., Войтенко К.В., Хмелюк Д.Ю.

№	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: 12.09.23 г.

Место проведения: Улитка 1, м. Улетка К-9 д.9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Хмелев Л.Ю.

Владикова С.Н., Трескина Т.А., Вайтский К.А.

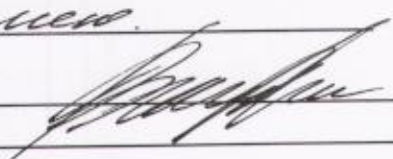
№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
3.	В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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Спасибо за работу столовой.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14 сентября 2021г.
 Место проведения: школа Улитки вб 1 р 9 Улитки 1
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Колесникова С.И.,
Воробейко К.В., Хмельник Ф.Ю., Трушенина Т.А.

№	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: Детсадовской не имеется.


Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 18.09.2013г.

Место проведения: Светловое р.п.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Солсено Д.А.

Колосикова Л.А., Князева В.С., Боброва Н.В.
Кожурова О.С., Ребникова И.С.

№	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: Убрать из меню окороченки, т.к. мой ребенок сильно нежирен.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 18.09.2023

Место проведения: Счастьинвал, 8.8

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Сайченко Д.Я., Колотилова А.А.,
Томичев В.С., Бадуровичев П.В., Назарова О.А., Ревкина И.С.

№	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: Дезинфицировать разнообразие блюд для большей безопасности

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 18.09.2022
 Место проведения: ш. Свободная р/л
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Колмогоров В.С., Сидорова Л.А., Копылова Н.А., Назарова О.И., Петровская И.В., Ткаченко И.С.

№	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: 18.08.2023

Место проведения: Счастливая, 8

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Рвожкова И.В., Жолкина В.В., Забравская И.В., Колотилова Н.А., Савченко Л.А., Позарова О.И.

№	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: 18.09.23 г.

Место проведения: Восточное р. б.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Косомирцев И.А.,
Кудерова Ю.А., Томицкий В.С. Здобровенко И.В.,
Резвокина И.С., Сейченко Я.Я.

№	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: 18.09.2023г

Место проведения: Стасимовая, д.8

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Назарова О.Л.

№	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: 24 09 2023

Место проведения: Ущетка кв. 1 г. 9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Жанева О.Т.

Жамшиева Д.Т.

№	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: Добавить в меню больше

разнообразия режимов

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.09.2023

Место проведения: Улитка, кв. 1 д.9

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Камилина Н.Н.,
Канева О.Г.

№	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: 19.09.2022г. Улица 2
 Место проведения: ш. Сосновое
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Буркина И.О.
Корина Т.В., Ченцова И.В.

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 19.09.2023г

Место проведения: Светлицкая д.11 Улитка-2

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Цветкова Н.В.,
Кедина Г.В., Секирина Н.О.

№	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: 19.09.2023г.
 Место проведения: Баскетбольный зал Улицко-2
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Керимова Н.В.; Керимова Г.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: 3.10.23г.
 Место проведения: Улитки - 2, Станция Доя и
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Боровенная М.А
Катренко В.В., Новоселу Е.А.

№	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: 3.10.2023г.

Место проведения: Улитка - 2, Саятлыбаев И.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Катроско В.В.,
Боровенко И.И., Ковалев Е.А.

№	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: 09.10.2023.
 Место проведения: кв. Центр-2 Костюкова 11
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Новосад Е.А.
Кашаева К.Б., Бороваева М.А.

№	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: _____

