

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	21.05.2023 12 ¹⁰	
Состав комиссии:	Симакова НВ	Коч
	Богданова ЕС Ходырева ИА	

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	-
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+ -
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приема пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	28 апреля 2023г. 8:40	завтрак
Состав комиссии:	Симакова Н. В.	
	Багданова Е. С.	
	Чижова Е. Н.	коф

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

Рекомендации: требуется ремонт столовой.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	1120 17.04.23
Состав комиссии:	Дамидова Татьяна Борисовна
	Сычарова Наталья Владимировна
	Богданова Елена Сергеевна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено циклическое меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

21%

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	12 ²⁰ 11.04.23
Состав комиссии:	Данилова Лариса Борисовна
	Симакова Наталья Владимировна
	Тоерданова Елена Сергеевна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено циклическое меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	8.10 18.06.2023. Завтрак
Состав комиссии:	Черникова Александра Николаевна Амстатов Сарсен Викторович

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	28.03.2023 12 ²⁰
Состав комиссии:	Великова А.В. <i>[подпись]</i>
	Богданова С.С.
	Сиваева Н.В.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+ -
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

Краны с водой работающей не все (нет средств на замену)!!!

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	8.10 18.06.2023. Завтрак
Состав комиссии:	Черникова Александра Николаевна Амстатов Сарсен Викторович

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	28.03.2023 12 ²⁰
Состав комиссии:	Великова А.В. <i>[подпись]</i>
	Богданова С.С.
	Сивачева Н.В.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+ -
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

Краны с водой работающей не все (нет средств на замену)!!!

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	12.20. 10.03. 2023
Состав комиссии:	Данилова Татьяна Павловна Тарданова Елена Сергеевна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	60-50%
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	8 декабря 2014 г.
Состав комиссии:	Григорьев С.М.
	Сидоров Н.В.
	Богданов С.С.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	-
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

Количество сахара за завтрак 5,96 кг - это 20,4%.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	14.10.2014 г.
Состав комиссии:	Королева А.А. Берасова Е.С. Филиппова И.В.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	—
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

19,5%

МОУ «Ува-Туклинская СОШ»,
Комиссия по контролю
организации горячего
питания учащихся

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	11 до 24 12 2022
Состав комиссии:	Королева А.А. Березова Е.С. Величкова Л.В. ф.о.т.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приема пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

18%

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	8.40. 10.03.2023
Состав комиссии:	Данилова Татьяна Борисовна Богданова Елена Сергеевна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	17.11.2022 11.20 (обед)
Состав комиссии:	Богданова Е.С. Сидякова Н.В. Волкова Л.В.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	17.11.2022 12 ⁰⁰ (обед)
Состав комиссии:	Богданова С.С.
	Селиванова Н.В.
	Кузнецова С.В.

№ и/и	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	—
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

М.С.У. № 10 «Туклыская СОШ»
 Комиссия по контролю
 за питанием учащихся

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	11.20 20.11.2022
Состав комиссии:	Богданов В.С. Сиванов Н.В. Пимашурова С.М.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено циклическое меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	870 30.11.2022
Состав комиссии:	Богданов, Е. С. Сидоров, Н. В. Пиннамуров, С. А.
Зав. шк.:	

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	✓
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено циклическое меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	1120 17.04.23
Состав комиссии:	Дамидова Татьяна Борисовна
	Сычарова Наталья Владимировна
	Богданова Елена Сергеевна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено циклическое меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

21%

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	12 ²⁰ 11.04.23
Состав комиссии:	Данилова Лариса Борисовна
	Симакова Наталья Владимировна
	Тоерданова Елена Сергеевна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	✓
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	✓
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	✓
12	Посуда чистая, нежирная	✓
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	✓
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	✓
24	Классы приходят на обед со своим потоком	✓
25	Потоки классов не смешиваются	✓
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	21.05.2023 12 ¹⁰	
Состав комиссии:	Симакова НВ. б	Коч
	Богданова ЕС Ходырева ИА	

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	-
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+ -
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приема пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	28 апреля 2023г. 8:40	завтрак
Состав комиссии:	Симакова Н. В.	
	Багданова Е. С.	
	Чижова Е. Н.	коф

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	+
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	+
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	+
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	+
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	+
12	Посуда чистая, нежирная	+
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	+
15	В наличии мыло	+
16	В наличии антисептик	+
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	+
18	Дети моют руки	+
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	+
20	Около 70% детей съедают первые блюда	
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	+
24	Классы приходят на обед со своим потоком	+
25	Потоки классов не смешиваются	+
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	+

Рекомендации: требуется ремонт столовой.