

Родительский контроль горячего питания МБОУ СОШ №144

28.09.2021 г

№	ФИО	Класс/ параллель	Подпись
1.	Макиенко Елизавета Михайловна	1	<i>Макиенко</i>
2.	-	2	
3.	Дмитриева Олеся Григорьевна	3 кл 1 ^Б кл	<i>Дмитриева</i>
4.	Кубина Лариса Викторовна	4	<i>Кубина</i>
5.	Меньшенина Лариса Александровна	5	<i>Меньшенина</i>
6.	Макиенко Елизавета Михайловна	6	
7.	-	7	
8.	<i>Метренина Ирина Сергеевна</i>	8	<i>Метренина</i>
9.	-	9	
10.	Волкова Анастасия Николаевна	11	

Головская Н. В. (Махмутова) №8, з.б. Головская

«Педсовет» МБОУ «СОШ №144»

«Педсовет» МБОУ «СОШ №144»

Секретарь педсовета _____

Председатель _____

Ф.И.О. _____

Педсовет _____

Педсовет МБОУ «СОШ №144» _____

МБОУ «СОШ №144» _____

« 28 » 09 2021 г.

Педсовет _____

МБОУ «СОШ №144» _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.21г.

Инициативная группа, проводившая проверку:
Головина Н.В (Махмутова) 7838

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, для всех возрастных групп	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, с учетом режима функционирования организации	
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) нет	
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
<input checked="" type="checkbox"/>	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	

	комиссии?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, в достаточном количестве	
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, в достаточном количестве	
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.2021.

Инициативная группа, проводившая проверку: Менюшеникова М.А.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	✓
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	✓
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	✓
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	

	комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	✓
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	✓
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	✓
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22.09.21

Инициативная группа, проводившая проверку:
Максимко В.М.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	✓
	А) да, с учетом режима функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓
	А) да	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	✓
	А) да	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	✓
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	✓
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
	А) да	✓
	Б) нет	✓
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	✓

	комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	✓
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	✓
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	✓
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	✓
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	✓
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кубина Мариса
Викторовна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	✓
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	✓
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	✓
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	

	комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	✓
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	✓
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	✓
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	
	Б) да, но в недостаточном количестве	✓
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Методическая группа Сергеевна М.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	✓
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	✗
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✗
	Б) нет	✓
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	

	комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	✓
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	✓
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	✓
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	✓
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	✓
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.09.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Александрова Анастасия Григорьевна

Виниф

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	Да
	А) да, с учетом режима функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	Да
	А) да	
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	Да
	А) да	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	нет
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	Да
	А) да	
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Да
	А) да	
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да
	А) да	
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	Да

	КОМИССИИ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	Да
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	Да
	Б) нет	
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	Да
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	Да
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	Да
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	Нет
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	Да
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	Нет