

**Оценочный лист
проверки организации питания в ГБОУ школе № 370**

Дата проведения проверки: 18.12.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: *Шенникова Л. Ю.*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Наличие и спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) нет	
	Б) да	✓

**Оценочный лист
проверки организации питания в ГБОУ школе № 370**

Дата проведения проверки: 18.12.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ласкина Мария Ураловна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) нет	
	Б) да	✓
10	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Наличие и спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Келлине Елена Александровна

Оценочный лист
проверки организации питания в ГБОУ школе № 370

Дата проведения проверки: 18.12.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	да
	Б) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да	да
	Б) нет	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) нет	
	Б) да	да
10	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Наличие и спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) нет	
	Б) да	да

Оценочный лист
проверки организации питания в ГБОУ школе № 370

Дата проведения проверки: 18.12.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Казарян Г.С

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) нет	
	Б) да	✓
10	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Наличие и спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) нет	✓
	Б) да	