

## ОТЗЫВЫ О ПИТАНИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ МБОУ СОШ № 6.

15.03.2023. Родители 2.Г\* класса посетили столовую для проверки качества еды и организации процесса питания учеников. Перед входом в столовую чистые раковины с мощными средствами. Вписан график работ столовой. Представлено меню. Персонал в спец. одежде: перчатки, фартуки, головное уборы. Столы чистые, полы чистые, столовые приборы чистые. Благоприятная обстановка и согласно меню качество еды соответствует. Еда вкусная. Проверкой довольны. Выразили благодарность персоналу и администрации школы.

Лаврова И.А. Лавф

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 15 марта 2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Родительский комитет 2, 1' класса  
Лаврова Т.А.  
Лавф

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

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы 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	
	Б) нет	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	
	Б) нет	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

30.01.2023г. Родители 6, 5<sup>а</sup> класса посетили столовую для проверки качества еды. Перед входом в столовую чистые раковины с моющими средствами. В столовой имеется меню. Персонал в перчатках, фартуках, головных уборах, столы чистые, полы чистые, столовые приборы чистые. Буфета подают горячие и холодные меню. Качество еды соответствует, всё очень вкусно. Проверкой довольны. Большое спасибо персоналу и администрации школы. Очень старые скамейки со скалками.

Гилкичорова С. В. *Handwritten signature*  
Соколова Н. Ю. *Handwritten signature*

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 21 декабря 2022

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Родительский комитет 5 В" класс  
Ершова Ю. С. Осипова Л. П.  
*(подписи)*

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

	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	
	Б) нет	да
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	да
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
	В) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	да
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	нет
	Б) нет	

*Супер*





Проверка санитарно-гигиенических условий  
 в столовой школы

Сидорова Н.С.  
 Филиппова О.М.  
 Карпуз М.И.

21.12.22г. Родители "5Б" класса посетили  
 столовую для проверки качества еды.  
 Перед входом в столовую есть мытье  
 раковина с мыльной средой.  
 В столовой имеется меню. Персонал в  
 перчатках, фартуках, головная уборка.  
 Столы чистые, полы чистые, столовое  
 прибора чистые. Биологическая проверка пере-  
 ли и санитарно меню. Качество еды  
 соответствует, все очень вкусно. Проверка  
 остатков доливки. Биологическое исследование  
 персоналу и администрации школы

Еремеева Ю.Г.  
 Осипова О.О.

Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 21 декабря 2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родительский комитет "5В" класс  
Брижидова Ю.С. Осипова А.П.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	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	да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	да
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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)?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	да
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	

	комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
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	
	Б) нет	да
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	да
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
	В) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	да
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

*Суп*

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 17.11.2022 г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Родительский комитет 7В класса: Никифорова О.М.,  
Хажула И.М., Сичукова Ж.Б.  
Шиня-Исуп М.С.

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

Шиня 17.11.22.

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы 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	
	Б) нет	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	
	Б) нет	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

~~установили~~ удержать планку по уровню. +

Рагозина АА В.Ф.  
Лушева КЮ Л.Ф.

19.10.22г. Подгруппа 3,17 посетили столовую для проверки качества. В столовой имеется меню, раковины перед входом, чистые, работницы все в чистой, опрятной форме. В столовой чисто, аккуратно, все блюда из меню стоят на столе, соблюдены температурный режим. В buffet есть тарталетки, второе блюда, напитки.

Проверкой остались довольны. Хотим поблагодарить персонал столовой, за опрятность, порядок и чистоту.

Сурмина С.А. В.Ф.  
Тремшников Т.В. В.Ф.

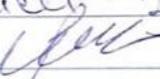
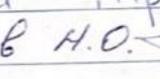
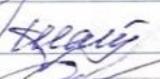
### Форма оценочного листа.

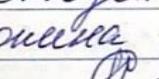
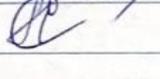
Дата проведения проверки: 16 04. 2022

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Морозова Екатерина Владимировна ЮА  
Сидорова Марина Ренатовна ЮА

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	<b>Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?</b>	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
3	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?</b>	
	А) да	да
4	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?</b>	
	А) да	да
5	<b>В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?</b>	
	А) да	да
6	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?</b>	
	А) да	да
7	<b>Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?</b>	
	А) да	да
8	<b>Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	да
9	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
10	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
11	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
12	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	да
13	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	да

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы 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	
	Б) нет	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	
	Б) нет	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

9.12.21z Родители 1.Г" посетили столовую  
для проверки качества. Перед входом в  
столовую чистые каровины, имеются средства  
личной гигиены и дезинфекции. Персонал  
замечательный, на столах чисто. Свежие  
булочки, свежий хлеб, всё соответствует  
меню. Булочки подавались каровиной, всё  
было очень вкусно. Качество на высоте  
Спасибо Вам за Ваш труд!  
Гаджиева Е.А.  Заврилов Н.О.   
Шарапов И.С.   
Кочуров Е.А. 

28.02.2022 Родители 7А посетили столовую для  
проверки качества питания и его организации.  
При входе в столовую есть с/ва для мытья рук  
и дезинфекции. Персонал в шапочках, фартуках,  
масочках. Столы накрыты согласно меню. Всё  
чисто. Булочки подаются каровиной. Качество пищи  
соответствует. Всё вкусно.  
Александрова М.   
Андреев С. 

26.04.2022 Родители 10а посетили столовую для  
проверки качества питания и его организации.  
В столовой имеется красивое меню на текущий  
день, примерно меню на 2 переи, красивые  
блюда украшены вилкой. Внешний вид обслуживающего  
персонала соответствует требованиям. В столовой  
чистота и порядок, аккуратность сервировки,  
красивые бумажные салфетки, использование  
только сервировочных тарелок и приборов из нержавеющей  
стали. В ассортименте мясного меню  
входит вилка, перце и торта джоза,  
напитки. Накрывают столы прокуренного жира  
10 минут до прихода детей. Кормили 

составе перечислит сами предоставляют  
все материалы и документы.

Сидорова Л.П. Алт  
Морозова Е.В. Морф

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 28.02.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Вахонина Ирина Анатольевна  
Лаз Светлана Петровна - родители 7А

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

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	га
	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	га
	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	нет
	Б) нет	
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	нет
	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	га
	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	га
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	га
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	га
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	нет
	Б) нет	
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	нет
	Б) нет	
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	нет
	Б) нет	
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	га
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	нет
	Б) нет	

9.12.21 Годиташа 1.Г" посетили столовую  
для проверки качества. Перед входом в  
столовую чистые лаковины, имеются средства  
личной гигиены и дезинфекции. Персонал  
допечатательный, на столах чисто. Свежие  
булочки, свежий хлеб, всё соответствует  
меню. Булочки подавались горячими,  
было очень вкусно. Качество на высоте

Спасибо вам за ваш труд!!

Лафисова Е.А. / *[Signature]* Гаврилов Н.О. / *[Signature]*

Шатаков И.С. / *[Signature]*

Кочуров С.А. / *[Signature]*

02.12.2021

Родители 3, В" класса

Посетили с родителями 3, В" класса столовую для проверки качества. Перед входом в столовую есть возмещение, вымыть руки и обрадовать. Иллюстрация на текущий день и расписание есть. Персонал вепиновой, работает в спец. одежде. В головных уборах. Столы чистые, салфетки на столах есть. Есть питьевая точка, чистых стаканов достаточно.

По обеду:

- 1) Хлеб на столах в ассортименте;
  - 2) по меню на десертной день было картофельное пюре с супом из печени. Суповое вкусно, супом из печени не очень, я, как не любитель печени, прела с удовольствием. Единственное замечание - хотелось бы теплее чтоб было, супом холодновато было. Хлеб тёплый, вкусный.
  - 3) Вес порций соответствует;
  - 4) Сразу после обеда все столы протирают. Прощаю и дальше соответствовать требованиям качества питания и обслуживания!
- Спасибо за вкусный обед!!!

Лозарева К.В. Магу  
Тамарашовы Т.А. М. 1.

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 9 декабря 2022

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Табашкина Е.А. 1.П., Каврилов Н.О. 1.П., Шатанков Н.С. 1.П.  
Сочуров Е.А. 1.П.

	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп	99
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?</b>	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	99
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?</b>	
	А) да	99
	Б) нет	
4	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?</b>	
	А) да	99
	Б) нет	
5	<b>В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?</b>	
	А) да	99
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?</b>	
	А) да	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	<b>Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?</b>	
	А) да	99
	Б) нет	
8	<b>Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	99
	Б) нет	
9	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	99
10	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	99
	Б) нет	
11	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	99
	Б) нет	
13	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	99
	Б) нет	

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	99
	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	99
	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	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	99
	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	99
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	99
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	99
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	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	99
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	НЕТ

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 08.10.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Тамбовова Тамара Александровна  
Маркова Ирина Александровна

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

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы 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	
	Б) нет	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	
	Б) нет	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

№ 11. 2021.

Континент с родителем 5.8\* ставлю  
классу «6»

В все замечаний нет, работа еще нужна.  
Соблюдается дистанция между обучающимися  
студентами. Все соответствует!!

Григорьевская Е.А.  
Григорьев  
Смирнов И.И.

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 26 ноября 2016

Инициативная группа, проводившая проверку: Родители, 5б класс, Предметная ЕП, Администрация ДП

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	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?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
3	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	да
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли циклическое меню фактически исполняемому в школе?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	Соответствует ли циклическое меню режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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)?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	



12.10.2021г.

Посетили с родителями 2.17 столовую  
школы №6.

Меню составлено из макарон с котлетой,  
пюре с твердым сыром и сок абрикосовый.

К еде замечаний нет, порции удовлетво-  
рительные, приготовлено вкусно.

На лавочках деформировано верхнее покрытие,  
пол и столы чистые. У сотрудников опрятный  
вид, одеты по форме.

Всем спасибо!!!

Суетина С.А.   
Переложко Е.И.   
Камнишова Т.В. 

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 12.10.2021г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Переходько С.И., Камшилова М.В., Суеткина С.А.

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

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы 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	
	Б) нет	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
	В) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	нет
	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	да
	Б) 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	нет
	Б) нет	

10.09.2021

По меню на 10.09.2021, заправка творческая,  
чай, хлеб с маслом. Фактически выданная еда  
соответствует меню. К еде замечаний нет.  
Блюда горячие, вкусные.  
Замечания: на лавочках, на которых сидят  
дети деформировано верхнее покрытие.

1а класс  
Васкова М.В. *М.В. Васкова*  
Трушанова Т.А. *Т.А. Трушанова*  
Моисеев Н.В. *Н.В. Моисеев*

10.09.2021 1А

## Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 10.09.2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Васюкова М.В., Мокеева Н.П., Захматов Н.А.

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

14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> 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 type="radio"/> А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	<input checked="" type="radio"/> Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	<input type="radio"/> В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input checked="" type="radio"/> 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="radio"/> А) да, в наличии и надлежащем состоянии	
	<input type="radio"/> Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	<input type="radio"/> 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="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, в достаточном количестве	
	<input type="radio"/> Б) да, но в недостаточном количестве	
	<input type="radio"/> В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, в достаточном количестве	
	<input type="radio"/> Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? <i>не можем ответить на этот вопрос</i>	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <i>не можем ответить на этот вопрос</i>	
	<input type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	

*Оцените количество баллов*

## **Отзыв школьного родительского комитета 6А класса о работе школьной столовой МБОУ СОШ № 6**

В четверг, 22 апреля 2021 года, в рамках «Родительского контроля», родители 6А класса посетили школьную столовую. Каждый родитель в любой день и время может попробовать школьное питание. Хочется отметить приветливый персонал школьной столовой, которые с удовольствием показали нам свой рабочий процесс и предоставили возможность попробовать блюда. Нас интересовало качество блюд, состояние помещения столовой, условия для гигиенических мероприятий обучающихся, меню. И, конечно, один из важных вопросов, звучащих в домах наших детей «А вкусно ли вас кормят в школе?». «Родительский контроль» получил ответ на этот вопрос, отведав блюда, приготовленные для учащихся. Нами отмечено, что питание осуществляется согласно установленному графику. Всё по распорядку: руки помыли, свои места заняли. Столы накрываются за 10 минут до прихода детей, за временем строго следят, чтобы был соблюден температурный режим.

Комплексный обед этого дня: суфле из рыбы (минтай) с рисом паровое, пюре картофельное, компот из смеси сухофруктов, булочка. На наш взгляд, все очень достойно. Качество, вес порции, который соответствует меню. Картофельное пюре горячее, что очень важно, нежное, с приятным вкусом и сливочно-желтым цветом, суфле из рыбы очень легкое, воздушное, рыба и рис очень хорошо ощущаются, булочка сдобная со сладкой начинкой, очень ароматная, так как свежеиспеченная, компот с насыщенным вкусом сухофруктов. Все, что мы отведали, нас очень порадовало, вкусно!!!

Помещение столовой чисто убрано, столы протираются после каждого приема пищи, соблюдены условия правил личной гигиены обучающихся. У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется специальная одежда, перчатки. Столовые приборы и посуда чистые, сколы отсутствуют. Очень порадовал контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы.

В процессе проверки мы задали вопросы детям о качестве питания. Ребята положительно отозвались, назвали самые любимые блюда из меню, высоко оценивают качество приготовленных блюд. Только одно мы отметили с сожалением – кто-то не

доел суфле, кто-то не допил компот... Сказали, что большие порции, не пьют компот, не едят рыбу.

Основную часть дня дети проводят в школе, поэтому вопрос по организации питания в школьной столовой является одним из наиболее актуальных и всегда должен быть на контроле у родителей. Замечаний по работе столовой и качеству питания у нас не возникло. По результатам контроля мы оставили положительный отзыв в Книге посещения родителями.

Родительский комитет 6 «А» класса:  
Маринина Екатерина Геннадьевна,  
Рахимова Юлия Олеговна.

Классный руководитель:  
Пряничникова Юлия Хамдамовна.

Наши детки учатся в 1«Б» классе, их отзывы о питании разные: есть как хорошие, так и не очень.

Мы, родители, имели возможность посетить школьную столовую и посмотреть, как и в каких условиях питаются наши детки.

В школьной столовой вкусно пахнет свежей выпечкой, также нам понравилась сама атмосфера в столовой: уютно, чисто. Повара и работники столовой доброжелательны и приветливы, соблюдены санитарные нормы. В школьной столовой удобные столы и скамейки.

Мы продегустировали омлет, выпечку и сладкий чай. Нам понравилось.

Мы понимаем, что обеды для детей бесплатные, но хотим высказать пожелания организации, которая занимается питанием наших детей: дети проводят много времени в школе, и пища для них должна быть богата витаминами. Хотелось, чтобы в их рацион входило побольше овощей и фруктов.

Родители 1«Б» класса.

27 апреля 2022г

4.Т класс

представитель 4.Т класса Гусев. О.С  
провел проверку организации очереди  
питания в столовой школы №6

В столовой соблюдены санитарные нормы  
приготовлено меню, порции зетем накрыты.  
В день проверки давали рожки с  
клетчаткой, порции соответствуют нормам.  
Всё было горячей вкусной. В столовой  
соблюдается чистота.

О.С.

## Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 27 апреля 2021г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ишва, О.С.

А.Т.Касс

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

Шелева О.С. О.П. 28.04.2022

### Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 22.09.2017

Инициативная группа, проводившая проверку:

Маркина С.Т., Рахимова Ч.О. (в классе)

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

Меркина Е.В. 22.04.2021г.  
Рахимова Ч.О. 22.04.2021г.