

Оценочный лист
МКОУ «Нижневская СОШ»
(столовая дошкольного отделения)

Дата проведения проверки: 4.05.25.

Инициативная группа, проводившая
 проверку: Перетасова А.А., Ельцина Н.Н.,
Семенова И.С.

Проверка:	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп.	+	
2. Наличие цикличного меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Вывешано ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.	+	
6. Отсутствие запрещенных блюд и продуктов.	+	
7. Соблюдение теплового режима приготовленной пищи в школьной столовой.	+	
8. Соответствие регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.	+	
9. Уборка помещений после каждого приема пищи.	+	
10. Качественная уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.	+	
11. Обнаружение в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности.		—
12. Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.	+	
13. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.		—
14. Наличие кухонной посуды со сколами.		—
15. Выявление при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи.		—

Состав группы комиссии:
Перетасова А.А. — Пред.
Ельцина Н.Н. —
Семенова И.С. — Секретарь

Оценочный лист
МКОУ «Нижневская СОШ»
(школьная столовая)

Дата проведения проверки: 7.05.25.

Инициативная группа, проводившая
 проверку: Пирева Л.А., Еленина Н.Н.,
Севастьянова И.С.

Проверка:	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп.	+	
2. Наличие цикличного меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Вывешано ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.	+	
6. Отсутствие запрещенных блюд и продуктов.	+	
7. Соблюдение теплового режима приготовленной пищи в школьной столовой.	+	
8. Соответствие регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.	+	
9. Уборка помещений после каждого приема пищи.	+	
10. Качественная уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.	+	
11. Обнаружение в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности.		—
12. Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.	+	
13. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.		—
14. Наличие кухонной посуды со сколами.		—
15. Выявление при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи.		—

Состав группы комиссии:

Пирева Л.А. — Т.А.
Еленина Н.Н. —
Севастьянова И.С. — Севаст

Оценочный лист
МКОУ «Нижевская СОШ»
(школьная столовая)

Дата проведения проверки: 13.05.25.

Инициативная группа, проводившая
 проверку: Третьякова Л.Л., Суханова Н.А., Мабурова Н.Н.

Проверка:	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп.	+	
2. Наличие цикличного меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Вывешано ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.	+	
6. Отсутствие запрещенных блюд и продуктов.	+	
7. Соблюдение теплового режима приготовленной пищи в школьной столовой.	+	
8. Соответствие регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.	+	
9. Уборка помещений после каждого приема пищи.	+	
10. Качественная уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.	+	
11. Обнаружение в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности.		—
12. Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.	+	
13. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.		—
14. Наличие кухонной посуды со сколами.		—
15. Выявление при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи.		—

Состав группы комиссии:

Третьякова Л.Л. — Пред.
Суханова Н.А. — Суханова
Мабурова Н.Н. — Маб.

Оценочный лист
МКОУ «Нижневская СОШ»
(столовая дошкольного отделения)

Дата проведения проверки: 22.04.25.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Первакова Л.А., Филова А.С.,
Лоскеев М.А.

Проверка:	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп.	+	
2. Наличие цикличного меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Вывешано ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.	+	
6. Отсутствие запрещенных блюд и продуктов.	+	
7. Соблюдение теплового режима приготовленной пищи в школьной столовой.	+	
8. Соответствие регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.	+	
9. Уборка помещений после каждого приема пищи.	+	
10. Качественная уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.	+	
11. Обнаружение в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности.		—
12. Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.	+	
13. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.		—
14. Наличие кухонной посуды со сколами.		—
15. Выявление при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи.		—

Состав группы комиссии:

Первакова Л.А. — Пред.
Филова А.С. — Член
Лоскеев М.А. — Член

Оценочный лист
МКОУ «Нижевская СОШ»
(школьная столовая)

Дата проведения проверки: 22.04.25.

Инициативная группа, проводившая
 проверку: Перевамова Л.Л., Васова А.С.,
Паскеева М.А.

Проверка:	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп.	+	
2. Наличие цикличного меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Вывешано ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.	+	
6. Отсутствие запрещенных блюд и продуктов.	+	
7. Соблюдение теплового режима приготовленной пищи в школьной столовой.	+	
8. Соответствие регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.	+	
9. Уборка помещений после каждого приема пищи.	+	
10. Качественная уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.	+	
11. Обнаружение в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности.		—
12. Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.	+	
13. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.		—
14. Наличие кухонной посуды со сколами.		—
15. Выявление при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи.		—

Состав группы комиссии:

Перевамова Л.Л. — Пред.
Васова А.С. — Член
Паскеева М.А. — Член

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижневская СОШ» №16 от 4.05.25.

(школьная столовая)

В ходе проверки 4.05.25. года, родительского патруля в составе:

Перевалова Л.А., Елизина Н.Н.,
Севастьянова И.С.

Комиссия проверила:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- масса порций;
- температура блюд.

Вынесла решение:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи по графику
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответств.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. удовл.
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи проведена
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюд.
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, состояние - удовл.
- температура блюд соответств. нормам Сан.Пар.
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 10/10

Состав группы комиссии:

Перевалова Л.А. - Пред.
Елизина Н.Н. -
Севастьянова И.С. - Секрет.

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижневская СОШ» №16 от 4.05.25.

(столовая дошкольного отделения)

В ходе проверки 4.05.25. года, родительского патруля в составе:

Перевалова Л.Л., Ельмина Н.Н.,
Севастьянова Н.С.

Комиссия проверила:

- своевременность приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки места приема пищи по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- масса порций;
- температура блюд.

Вынесла решение:

- своевременность приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком по графику
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответств.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. удовл.
- проведение уборки места приема пищи по завершении каждого приема пищи проведена
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми соблюдаются
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд исполняется, соответствует - удовл.
- температура блюд соответств. нормам СанПиН
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 12/0

Состав группы комиссии:

Перевалова Л.Л. - Тиф
Ельмина Н.Н.
Севастьянова Н.С. Севасту

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижневская СОШ» № от 13.05.25

(школьная столовая)

В ходе проверки 13.05.25 года, родительского патруля в составе:

Перевалова Л.Л., Суханова Н.Н.,
Шабурова Н.Н.

Комиссия проверила:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- масса порций;
- температура блюд.

Вынесла решение:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи по графику
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответств.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. удовл.
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи проводится
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюдаются
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, состояние удовлет.
- температура блюд соответств. нормам Сан.Техн.
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 18%

Состав группы комиссии:

Перевалова Л.Л. - Пред.
Суханова Н.Н. - Суханова
Шабурова Н.Н. - Шаб -

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижевская СОШ» № 15 от 22.04.25.

(столовая дошкольного отделения)

В ходе проверки 22.04.25 года, родительского патруля в составе:

Дереванова Л.Л., Винова А.С.,
Паскевич М.А.

Комиссия проверила:

- своевременность приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки места приема пищи по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- масса порций;
- температура блюд.

Вынесла решение:

- своевременность приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком по графику
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответств.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. удовл.
- проведение уборки места приема пищи по завершении каждого приема пищи проверена
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми соблюд.
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, состояние - удовл.
- температура блюд соответств. нормам СанПиН
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 10%

Состав группы комиссии:

Дереванова Л.Л. - Пред.
Винова А.С. - Вал
Паскевич М.А. - Паскевич

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижевская СОШ» №15 от 22.04.25.

(школьная столовая)

В ходе проверки 22.04.25 года, родительского патруля в составе:

Первасова Л.А., Васова А.С.,
Паскевич Т.А.

Комиссия проверила:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- масса порций;
- температура блюд.

Вынесла решение:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи по графику
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответств.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. удовл.
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи проведена
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюд.
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, соответствует - удовл.
- температура блюд соответств. нормам СанПиН
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 11%

Состав группы комиссии:

Первасова Л.А. - Пред.
Васова А.С. - Волн.
Паскевич Т.А. - Секрет.