

Форма оценочного листа

Наименование ОО МАОУ СОШ №14

Дата проведения проверки: 10.04.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Кочуба Елена Викторовна номер тел. 89086414552
 2. Ф.И.О. Саводен Дима Арменакевич, 4 А номер тел. 89186361988
 3. Ф.И.О. Труссеева Е.В. Кемеровская область номер тел. 89081480964
 4. Ф.И.О. Атаман Юлиа Владимировна номер тел. 8908393-77-34

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде цикличного меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Кочуба Е.В. подпись Кочуба
 2. Ф.И.О. Саводен Д.А. подпись Саводен
 3. Ф.И.О. Труссеева Е.В. подпись Труссеева
 4. Ф.И.О. Атаман Ю.В. подпись Атаман

Форма оценочного листа

Наименование ОО МАДУ СОМ № 17

Дата проведения проверки: 03.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Маркасьяну Аида Армагеновна номер тел. 9986654472
 2. Ф.И.О. Колуца Елена Фридриховна, Александровна номер тел. 89086717552
 3. Ф.И.О. Агаджанян Артема Кареновна ЗВ номер тел. 9982603626
 4. Ф.И.О. Суржескина Э.В. Валерьевна номер тел. 9181480464

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе <u>претензий нет</u>		

1. Ф.И.О. Маркасьяну А.А.

подпись

2. Ф.И.О. Колуца Е.В.

подпись

3. Ф.И.О. Агаджанян А.К.

подпись

4. Ф.И.О. Суржескина Э.В.

подпись

Форма оценочного листа

Наименование ОО ОО МКОУ СОШ №14

Дата проведения проверки: 20.09.2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Кашинцев Е.И. госинспектор 3-5 номер тел. +7(918)393-01-96

2. Ф.И.О. Кашинцев Е.И. инспектор, инспектор номер тел. 8(918)71-75-58

3. Ф.И.О. Завалишина Елена Владимировна зам. по АХ номер тел. 8(918)718-07-64

4. Ф.И.О. Давыдова Елена Александровна директор номер тел. 8(918)34424729

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подволоккой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да

Выводы по организации питания учащихся в школе

Претензий нет

1. Ф.И.О. Кашинцев Е.И. подпись [подпись]

2. Ф.И.О. Кашинцев Е.И. подпись [подпись]

3. Ф.И.О. Завалишина Е.В. подпись [подпись]

4. Ф.И.О. Давыдова Е.А. подпись [подпись]

Форма оценочного листа

Наименование ОО ОО "СВЕТ" № 17

Дата проведения проверки: 15.03.2014

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Трашвин Евгений Васильевич номер тел. 8918 1480767
2. Ф.И.О. Пашуров Александр Владимирович номер тел. 8908611558
3. Ф.И.О. Ледова Светлана Александровна номер тел. 8918 4285531
4. Ф.И.О. Калимуллин Мурат Фидурович номер тел. 8918 6854472

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
2	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
3	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дежурствованного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да

Выводы по организации питания учащихся в школе

всех вопросов нет.

1. Ф.И.О. Трашвин Евгений Васильевич подпись Трашвин Е.В.
2. Ф.И.О. Пашуров Александр Владимирович подпись Пашуров А.В.
3. Ф.И.О. Ледова Светлана Александровна подпись Ледова С.А.
4. Ф.И.О. Калимуллин Мурат Фидурович подпись Калимуллин М.Ф.

Форма оценочного листа

Наименование ОО ШКОЛ СОШ №17

Дата проведения проверки: 06.03.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Матвеева Анна Александровна номер тел. 89186654478
2. Ф.И.О. Шанин Александр Александрович номер тел. 89181482467
3. Ф.И.О. Сергеев Алексей Владимирович номер тел. 91866691866
4. Ф.И.О. Алифанов Александр Александрович номер тел. 891866714552

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подвожкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале) Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Матвеева Анна Александровна подпись Анна Матвеева
2. Ф.И.О. Шанин Александр Александрович подпись Александр Шанин
3. Ф.И.О. Сергеев Алексей Владимирович подпись Алексей Сергеев
4. Ф.И.О. Алифанов Александр Александрович подпись Александр Алифанов

Форма оценочного листа

Наименование ООО "МНУ СВЛ" № 17

Дата проведения проверки: 28.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Завитинский Д.М. Имя Ирина ЧС номер тел. 89187872195

2. Ф.И.О. Средовский Евгений Валерьевич Имя Евгений Номер тел. 9187980767

3. Ф.И.О. Курешев Александрович Имя Александр Номер тел. 89830442179

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
2	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
3	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
4	Наличие в обеденном зале стенда для потребителя	да
5	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
6	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
7	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
8	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
9	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
10	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
11	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
12	Санитарное состояние обеденного зала	да
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
13	Качественно ли проведена уборка	да
	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	да
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да

Выводы по организации питания учащихся в школе

*выполнены нет
замена вкуса и запаха.*

1. Ф.И.О. Завитинский Д.М. Подпись Ирина

2. Ф.И.О. Средовский Е.В. Подпись Евгений

3. Ф.И.О. Курешев Александр Подпись Александр

Форма оценочного листа

Наименование ООО МНОУ СОШ № 17

Дата проведения проверки: 21.02.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Венедикт Александр Владимирович 5.9 номер тел. 89182945-73-01
 2. Ф.И.О. Трапезникова Елена Владимировна номер тел. 918-14807-67
 3. Ф.И.О. Костюк Тамара Александровна, учитель номер тел. 918-062-79-90
 4. Ф.И.О. Морозовская Елена Александровна, зам. директора номер тел. 918-665-44-22

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащихся Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале) Наличие одноразовых полотенец, электросушильник для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	
8	Наличие утвержденного директором школы ежелевнего меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Венедикт А.В. подпись А.В. Венедикт

2. Ф.И.О. Трапезникова Е.В. подпись _____

3. Ф.И.О. Костюк Т.А. подпись _____

4. Ф.И.О. Морозовская Е.А. подпись _____

Форма оценочного листа

Наименование ООО МРТУ СМЛ № 17

Дата проведения проверки: 21.02.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Трашкова Елена Александровна, уч. запись № 11 номер тел. 91871480767
2. Ф.И.О. Трашкова Елена Александровна, уч. запись № 11 номер тел. 91873442079
3. Ф.И.О. Муромов Никита Валерьевич, № 15 номер тел. 71985767-38-75
4. Ф.И.О. Бердан Кирилл Сергеевич, № 10 номер тел. 92678256353

№ п/п	Вопрос	Дан/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
2	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
3	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да да да

Выводы по организации питания учащихся в школе

работают всем.

1. Ф.И.О. Муромов Н.В. подпись Муромов
2. Ф.И.О. Муромов Н.В. подпись Муромов
3. Ф.И.О. Трашкова Е.В. подпись Трашкова
4. Ф.И.О. Муромов Н.В. подпись Муромов

Форма оценочного листа

Наименование ООО ШКОЛА СОУС № 17

Дата проведения проверки: 2024 г. 17 октября

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Лавригина Елена Александровна номер тел. 9186654442

2. Ф.И.О. Лавригина Елена Александровна номер тел. 9187480767

3. Ф.И.О. Камой Яковлев Александрович номер тел. 9180624990


4. Ф.И.О. Воршелев Павел Николаевич, 68 номер тел. 9126018523

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	да да да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да да да
Выводы по организации питания учащихся в школе		

1. Ф.И.О. Лавригина Е.А. подпись 

2. Ф.И.О. Лавригина Е.В. подпись 

3. Ф.И.О. Камой Я.А. подпись 

4. Ф.И.О. Воршелев П.Н. подпись 

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ № 17

Дата проведения проверки: 24 января 2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Мамкина Елена Александровна, зам. директора, тел. 918 665 4442 ^{№ 39}

2. Ф.И.О. Лыкина Евгения Александровна, зам. зам. дир. НР, номер тел. 918 148 07 67 ^{номер тел. 918 062 4990}

3. Ф.И.О. Катаев Тамара Александровна ^{номер тел. 918 062 4990}

4. Ф.И.О. Дорожен Мария Александровна, 45 лет, номер тел. 918 396 9220

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
2	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
3	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
12	Качественно ли проведена уборка Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	да
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да да да
Выводы по организации питания учащихся в школе		
<u>выявлено нет</u>		

1. Ф.И.О. Мамкина Елена Александровна ^{№ 39} подпись Е.А. Мамкина

2. Ф.И.О. Лыкина Евгения Александровна ^{номер тел. 918 148 07 67} подпись Е.А. Лыкина

3. Ф.И.О. Катаев Тамара Александровна ^{номер тел. 918 062 4990} подпись Т.А. Катаев

4. Ф.И.О. Дорожен Мария Александровна ^{номер тел. 918 396 9220} подпись М.А. Дорожен

Форма оценочного листа

Наименование ОО ДЮСШ № 17

Дата проведения проверки: 31.07.2024 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Мухомович Жюзе Александрович, ул. Фрунзенская № 89 номер тел. 918 665 04 42
2. Ф.И.О. Трашнина Елена Александровна, ул. Фрунзенская № 49 номер тел. 918 148 04 67
3. Ф.И.О. Лаврова Татьяна Александровна, 35 номер тел. 918 071 7397
4. Ф.И.О. Киселева Екатерина Александровна, 35 номер тел. 989 635 5114

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
2	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
3	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да

Выводы по организации питания учащихся в школе

улучшили нем, всегда соблюдаем все требования

1. Ф.И.О. Тварюкова Т.С. подпись [подпись]
2. Ф.И.О. Шушурба З.З. подпись [подпись]
3. Ф.И.О. Мухомович Жюзе Александрович подпись [подпись]
4. Ф.И.О. Киселева Екатерина Александровна подпись [подпись]

Форма оценочного листа

Наименование ОО МКОУ СОШ № 17.

Дата проведения проверки: 7 февраля 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Морозовичева Анна Александровна номер тел. 9186654472
2. Ф.И.О. Дроздова Евгения Александровна номер тел. 918 148 0767
3. Ф.И.О. Гусева Татьяна Владимировна, 35 номер тел. 918 04 14397
4. Ф.И.О. Нелидова Екатерина Константиновна 35 номер тел. 9898555114

№ п/п	Вопрос	Данет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале) Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да да да да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	да да да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да да да
Выводы по организации питания учащихся в школе		
<u>выполнены НМ</u> <u>блюда вкусные и красивые</u>		

1. Ф.И.О. Морозовичева Анна Александровна подпись А.А. Морозовичева

2. Ф.И.О. Дроздова Евгения Александровна подпись Е.А. Дроздова

3. Ф.И.О. Гусева Татьяна Владимировна подпись Т.В. Гусева

4. Ф.И.О. Нелидова Екатерина Константиновна подпись Е.К. Нелидова

Форма оценочного листа

Наименование ООО ИМПР СЕРВИС РТ

Дата проведения проверки: 14.02.2024




Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Мухометов Александр Александрович, номер № ВР номер тел. 9186654472
2. Ф.И.О. Султанов Александр Александрович, номер тел. 9883442479
3. Ф.И.О. Кутайбе Тимур Тимурович, номер тел. 9180624990
4. Ф.И.О. Башкирская Динар Давидовна, № ДА номер тел. 89899195872

№ п/п	Вопрос	Дан/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
2	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
3	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки Эстетичное оформление дегустированного блюда Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да да да

Выводы по организации питания учащихся в школе

рецензировать нет

1. Ф.И.О. Багваевиде А.А. подпись 
2. Ф.И.О. Мухометов А.А. подпись 
3. Ф.И.О. Султанов А.А. подпись 
4. Ф.И.О. Кутайбе Т.А. подпись 