

Оценочный лист  
проверки организации питания  
Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа  
«Образовательный комплекс «Олимп»  
Тутаевского муниципального округа  
(МОУ «Образовательный комплекс «Олимп»)  
Центр образования №6

(Методические рекомендации 2.4.0180-20)

Дата проведения проверки: 14.11.2025.

Инициативная группа, проводившая проверку: «Организация горячего питания обучающихся в первую смену (завтрак)»

1. Назарикова М.А. - советник директора по воспитательной работе
2. Семёнова О.М. - родитель 8 а класса
3. Ваганова А.И. - родитель 3 а класса
4. Горчагова О.Ф. - родитель 6 в класса

В присутствии администрации ОУ

1. Манокина Е.В. - директор школы
2. Петрушова Н.А. - ответственная за питание в ОУ

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	-
	В) нет	-
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	-
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	-
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	-
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	-
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	-
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	-
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	-
9	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	-
1 0	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	-
1 1	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	-
1 2	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	-
1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	-
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

4		
	А) да	да
	Б) нет	-
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	-
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	-
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	-

Организация горячего питания обучающихся в первую смену (завтрак)  
в ОУ соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Соблюдены все обязательные санитарно-гигиенические требования по  
качеству и безопасности питания. Созданы условия для соблюдения  
правил личной гигиены обучающихся. Классными руководителями  
проводятся классные часы о здоровом питании.

Подписи членов комиссии:

Назарикова М.А. Назарикова  
Ваганова А.И. Ваганова  
Горчагова О.Ф. Горчагова  
Семёнова О.М. Семёнова