Приложение 4
к приказу № 211 от 31.08.2026 г.

Оценочный лист 1

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?		
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?		
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?		
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
7	Есть ли положение о питьевом режиме?		
8	Есть ли приказ о родительском контроле?		
9	Есть ли положение о родительском контроле?		
10	Есть ли программа производственного контроля?		
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?		
12	Есть ли технологические карты на приготовляемые блюда?		
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- 7 - 11 лет		
	- 12 и старше		
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?		
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?		
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?		
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции *(декларации о соответствии, сертификаты качества)*?		
20	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедаемости» *(написать в процентном соотношении)*?		

Оценочный лист 2

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?		
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?		
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?		
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет		
	- 12 и старше		
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?		
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70^{0}С)		
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60^{0}С)		
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20^{0}С)		
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?		
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		