

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: 19.03.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Мамадашева Х. Т.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓ ✓

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 29.03.22г.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Шурайбоев Марьям

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	да
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	да
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	да
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	да
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	да

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24 апреля 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Абдулхамидова Марьям

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов <input checked="" type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? <input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.04.22

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Байтмишрова Саишат

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	+
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	+
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	+

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: 19.03.22

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Таджилова М. Т.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.04.2021

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Видишперов-Мадина

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 19.03.22

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Мовсудинова Атикат М.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.04.22

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Алиев Хартинуров Т.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	+
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	-
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	+



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27 апреля 22

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Зицарова А. З.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.04.22

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Мележдова Залпа

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✗ ✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27 апреля 2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Алимежанова Алимат

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да +
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	+
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	+
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	+
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	+
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	+
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	+
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	+
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	+
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	+
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	+
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	+

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10 февраля 2021

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Таджишева Тамара М.Энэ

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	Да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	Да
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	Да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	Да
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	Да
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	Да
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	Да
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	Да
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	Да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	Нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	Да
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	Да

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10.02.22г.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Бибуратова Каным

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	да
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	да
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	да
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	да
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	да

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 19 марта 2022г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: АБДУЛКАДЫРОВА Саидга

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	Д А
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Д А
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	Д А
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	Д А
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	Д А
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	Д А
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	Д А
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	Д А
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	Д А
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	Д А
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	Д А
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	Д А
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	Д А

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 27.04.2022г  
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Млабанова Снежана

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? <input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов <input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп <input type="radio"/> В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? <input type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? <input type="radio"/> А) да, по всем дням <input checked="" type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет <input type="radio"/> В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: Магалефов 27.04.22  
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Филиппат

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	да
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	да
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	да
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	да
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	да



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: Самозатова Камелия 10.02.22г.  
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: \_\_\_\_\_

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	да
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	да
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	да
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	да
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	да

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10.02.22г.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Газислиураф В. Ахметов

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✗ ✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкусу приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	✓
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	✓

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10.02.22г.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Бабурова Зулайбаг

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	