

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

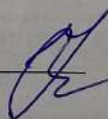
Все координаты. Запрос Вирсией,
руководитель ИСГ.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата: _____ Подпись _____

11.10.22



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 12.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Живаева О.Ю., Беленьская -
Рязанова Н.С.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

Очень чисто и вкусно.

достаточно сытно, хорошо выглядит appetizing,

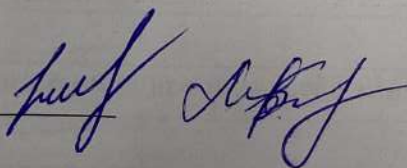
ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата

10.10

Подпись



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 8.45 11.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Умар И. И.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 12.10.2022 12:45
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Ревакова О.А., Ташникова Е.А.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	✓
	А) без замечаний	
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	✓
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

Обед для впускной и выпускной. Торжества
близкие.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 12.10 Подпись



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

13.10.2021 08:45

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Колесова Т.Т.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Соколова Е., Чусовая И.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

по Усиленному контролю +.

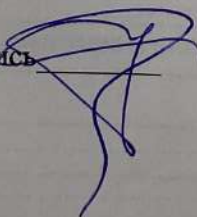
Его Вкусная радиообработка. Отнеска
раствор Вкусная и необработанная. Печеночная
поширок приемлемая (отличная).

Девочки молодцы стараются!

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 13.10 Подпись



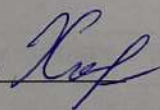
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 13.10 Подпись



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 13.10.22 9:39

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: *Сметанова Юлия*
Сметанов Алексей

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да <i>чай горячий, соответствует.</i>	✓
	Б) нет <i>макаронный суп перекис</i>	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 14.10 Подпись



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

19.10.

14⁰⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Каже С.А.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

Все было замечательно!!

много времени для творчества детей
и. в. в. в.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 22.10 Подпись _____



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 19.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Бордюкова Мона Владимировна

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	☒ А) без замечаний	
	☐ Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	☐ А) да	
	☐ Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	☐ А) да	
	☒ Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 18.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Ефремова С.А., Зюрюкина Н.В.
Пюриня Е.Н.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	✗
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 17.10.2022г. 10:10.
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Таммаева Е.А.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	✓
	А) без замечаний	
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	✓
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

Все аккуратно и быстро, большое спасибо.
Предложение - давать альтернативу тем, кто
не пьет сильный чай / порошковые напитки.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Z

ЖАЛОБЫ:

Z

Дата

19/10/22

Подпись

Г. Д. Д.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 21.10.2022, 08:45

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: И.В. Курбанова С.В.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	✓
	А) без замечаний	
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	✓
	А) да	
	Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

19.10.2022

13¹⁵ - 13³⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Гладунов Д.В. 4Б.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) ☒ без замечаний	
	Б) ☐ есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) ☐ да	
	Б) ☒ нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) ☒ да	
	Б) ☐ нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Благодарю за вкусный
обед.

Суп ботт не жирный, нежный и с достаточным кол-вом мяса!

На второе ботт предлагает рыба (!!!) и рис. Вкусно, полезно!

Хорошие порции!

Спасибо персоналу!

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

21.10
Дата 2022

Подпись



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 21.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Рудник И. П.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

Все было хорошо, радостно.
Спасибо, вот так. Все с мамой !!!
Все время поработать с собой, и еще
за мамой.
Очень радостный и приятный
комментарий!
Спасибо за вашу работу!

ЗАМЕЧАНИЯ:

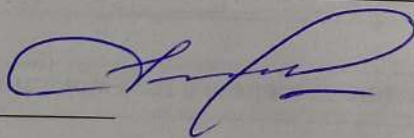
ЖАЛОБЫ:

Дата

21.10

Подпись

2022



Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24 октября 2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Кузнецова Наталья Юрьевна

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	✓
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

С. Молодкин

Спасибо!

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24.10.22 9:50

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Занаров Н К

3 Б

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	☒ А) без замечаний	
	☐ Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	☐ А) да	
	☒ Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	☒ А) да	
	☐ Б) нет	

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Хасикутдинова У.Н.

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

1. Провести беседу классного руководителя с детьми в Управлении питания, о лауре патронажа.
2. Довести до сведения родителей, что подв. провести конкурс с детьми "Как вести себя в столовой".
3. Довести до сведения родителей, как вариант (возможно).

ЗАМЕЧАНИЯ:

1. На столах отсутствуют салфетки.

ЖАЛОБЫ:

Жалоб нет.

Дата 24.10.2022. Подпись [Подпись]

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 25.10.22 8:45

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Женаронтова Анна
Давыдова Елизавета

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение 6
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022 г

Можно меньше побольше кормовки,
когда дается гречка - с комбиком.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

26.10.22.
Дата _____ Подпись Приф

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

28.10.22г.

11:30

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Ковалевич О.М. №5

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нарежаний	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предлагать воду и
напитки без сахара.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Салфетки на столах.

ЖАЛОБЫ:

Нет. Вкусно, наваристого

Дата _____ Подпись _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 11 ноября 2022 12:30

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Ветеротьская - Рызанова
Мария Игоревна

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
✓	А) да	
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
✓	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
✓	А) да	
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
✓	А) без замечаний	
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
✓	А) да	
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без повреждений	
✓	А) да	
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
✓	А) да	
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
✓	А) да	
	Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
✓	А) да	
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
✓	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

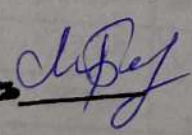
Приложение
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022

предложено нет, в том, все покрывало
сплело.

ЗАМЕЧАНИЯ:

на более была рыба с рыбой, рис по
одеждам сушат

ЖАЛОБЫ:

Дата 11.11.2022 Подпись 

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

11.11.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Курб

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	✓
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	✓
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без повреждений	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приложение
к приказу № 308-ОД от 31.09.2022

Здравствуйте доб.
Термометр ответственный, приветливый
для выпускной, летний, светлый!
Спасибо Вам!

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

11.11.
Дата Подпись

2022