

А К Т
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в 3 квартале 2025 года

18 сентября 2025 г.

Проверка проведена в целях предотвращения нарушения санитарно-эпидемиологических норм, правил.

В ходе проверки были использованы следующие формы работы: изучение документации, наблюдение, беседы с работниками столовых, медицинскими работниками.

Проверка проведена МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»:

Алешина Ю.М.-заместитель директора по ВР;

Бушуева Г.А.-социальный педагог;

Вачевская Ю.О.- ответственный за питания;

Безлепкина А.С. -член родительского комитета;

Сафина Л.Р. -член родительского комитета;

Гончарова Е.Ф. -член родительского комитета;

Галеева А.Р.-член родительского комитета;

Коршунова Н.А.-член родительского комитета;

Тамилина И.В.-член родительского комитета;

Степаненко К.В. -член родительского комитета;

Игнатьева О.Б. -член родительского комитета;

Деревянчик И.Н. -член родительского комитета;

Деревянчикова В.В. -член родительского комитета;

Баржина М.В. -член родительского комитета;

Назарова О.А. -член родительского комитета;

Лебедева Л.Н. -член родительского комитета;

Еремеева Т.В. -член родительского комитета;

Кудрявцева И.В. -член родительского комитета;

Султанмуратова Г.Ж. -член родительского комитета;

Сидунова Д.А. -член родительского комитета;

Савинова А.Р.. -член родительского комитета;

Чумель А.Н. -член родительского комитета;

Сосков В.А.-член родительского комитета;

Джафарова Р.К. -член родительского комитета;

Гасанова Х.М. -член родительского комитета;

Замечания, предложения: нет.

Директор
МБОУ «СШ №2-многопрофильная
им. Е.И. Куропаткина»



О.В. Райш

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» _____ 2025 г.

Сафина Лилия Рашидовна _____
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

_____ *Хашис - прилично старые, овсянка.* _____

Предложения: _____

_____ *Блюдо все вкусно, понравилась котлета, рис,*
выпечка очень мягкая _____

Подпись члена комиссии _____ *СФ* _____ *Сарина*

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» сентября 2025 г.

Темчагова Елена Александровна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <input checked="" type="radio"/> А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет

Замечания: замечаний нет все вкусно, теплая еда, аппетитная каша и вкус. Также беспроблемно присаживаются малыши можно поесть старшее поколение, спасибо, что вкусно

Предложения: кормите наших детей !!!

Подпись члена комиссии



Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

Ташеева Алина Равишевна «18» сентября 2025 г.
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да Б) Нет ✓
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет <i>Не возможно ответить на этот вопрос</i>
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы?
	А) да
	Б) нет

Замечания: *Мое впечатление вечером не во время учебного процесса*
Есть не вкусный из мяса птицы. подают колбаса пересоленная, макароны - сухие и не аппетитные

Предложения: *Улучшить вкусовые качества блюд, соблюдать температурный режим.*

Подпись члена комиссии

Талиева АР.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в 3 квартале 2024 года

«18» 09 2025 г.

Корнилова Наталья Александровна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <u>чисто</u> <input type="radio"/> А) Да <input checked="" type="radio"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <u>чисто</u> <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет Состояние: <u>хорошее</u>
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input type="radio"/> А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет <u>не могу сказать</u>
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <input type="radio"/> А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да
	Б) нет <i>не могу сказать</i>
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да
	Б) нет <i>не могу сказать</i>
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да
	Б) нет <i>не могу сказать</i>

Замечания: *Все отлично! (я тоже дал задание) и крышки, контейнеры есть, на посуду посуды поучаю отку. Лов не выкидывать, котят на вынос привлекательны, но не вынос пожелания. Трехмоя Карточка о масса-на все не актуальна, медовая не стала; каша при/на все вде* ⊕

Предложения: *Быть более добротнее относиться с детьми, следить за температурой пищи, быть. Улучшить вкусовые качества блюд.*

⊕ *Все и правда а жале мажарини сурин Из блат кон-равился живко ошис, но у массы ребята бнере на оше.*

Подпись члена комиссии

Анну Коршунова Н.А.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в 1 квартале 2024 года

«18» сентября 2025 г.
Жилинцев Сергей Викторович
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
10. ?	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да ? Б) нет ?
11. ?	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
✓	А) да
✓	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: Претензий со стороны камин и
есть.

Предложения: _____

Подпись члена комиссии  Михайлов В.В.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» сентября 2025 г.

Степаненко Ксения Владимировна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет Состояние: <u>отличное</u>
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет

Замечания: Все было в порядке. Но хотелось, надеюсь дети питаются горячим

Предложения: разнообразить меню бутербродами, на столах был только простой хлеб.

Подпись члена комиссии

Гал Степаненко К.В.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» 09 _____ 2025 г.

Будкина Елена Александровна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <input type="radio"/> А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	<input type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет

Замечания: отсутствует переводчик

Предложения:

Подпись члена комиссии



Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в I квартале 2024 года

«18» 09 2025 г.

Игнатова Оксана Борисовна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)?
	А) Да <u>✓, чисто</u>
	Б) Нет <u>✗</u>
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи?
	А) Да <u>✓, чисто</u>
	Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов?
	А) да <u>✓</u>
	Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд?
	А) Да <u>✓</u>
	Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой?
	А) да <u>✓</u>
	Б) нет
	Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?
	А) да <u>✓</u>
	Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?
	А) да <u>✓</u>
	Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?
	А) да <u>✓</u>
	Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?
	А) да <u>✓</u>
	Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?
	А) да <u>✓</u>
	Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

*Рацион разнообразный,
еда вкусная и свежая?*

Большое спасибо!

Подпись члена комиссии _____

Иван

Исмаилов О.Б.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» 09 2025 г.

Перевышеск Игорь Николаевич
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="radio"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет

Замечания: Нет. Все очень вкусно! Очень понравились компоты!

Предложения:

Подпись члена комиссии



Деревянкин. И.Н.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» 09 2025 г.

Назарова Ольга Александровна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? А) Да Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	<input type="radio"/> А) да
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	<input type="radio"/> Б) нет

Замечания: _____

Предложения: *расширить меню за счет овощей и фруктов, молочных продуктов*

Подпись члена комиссии

Григорьев

Назаров

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в 1 квартале 2024 года

«19» 09 2025 г.

Барыкина Мария Вячеславовна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <input checked="" type="radio"/> А) Да <i>нет, чисто!</i> <input type="radio"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да <i>у кассира</i> <input type="radio"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input type="radio"/> А) да <i>не делаем</i> <input type="radio"/> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <input type="radio"/> А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да <i>не берется</i>
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да <i>не берется</i>
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы?
	А) да
	Б) нет

Замечания: *вероятно еда по стандартам КДР, но блюда - овсяная каша, (сметаной заправленная) макароны с сыром - сухие и безвкусные. кисель жидкий.*

Предложения: *просим рассмотреть вопросы и термическая обработка пищи улучшить.*

Подпись члена комиссии

[Подпись]

Керимов Н.Б.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18.» сентября 2025 г.
Дремина Александра Викторовна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="radio"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	<input checked="" type="radio"/> А) да
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____
Очень понравилась все работы! Спасибо

Подпись члена комиссии *Вас* *Деревянкина В.В*

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» 09 2025 г.

Михеева Марина Николаевна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
	Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии

М.И.Ф.

Медведев А.Н.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«14» сентября 2025 г.

Сренеева Третьякова Владимировна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет <input type="checkbox"/>
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
4.	Наличие контрольных блюд?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет <input type="checkbox"/>
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
	Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да <input type="checkbox"/>

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии _____



Ерменев

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в I квартале 2024 года

«16» 03 2025 г.

Кудрявцева Ирина Витальевна
(Ф.И.О. члена комиссии)


№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет <input checked="" type="checkbox"/>
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
4.	Наличие контрольных блюд?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет <input type="checkbox"/>
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
	Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да <input type="checkbox"/>

	Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет

Замечания: КСБ.

Предложения:

Подпись члена комиссии

 С.В. Кудрявцева

116

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в 1 квартале 2024 года

«12» 09 2025 г.

Султанмуратов Тимур Жалилович
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)?
	А) Да ✓
	Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи?
	А) Да ✓
	Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов?
	А) да ✓
	Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд?
	А) Да ✓
	Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой?
	А) да ✓
	Б) нет
	Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?
	А) да ✓
	Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?
	А) да ✓
	Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?
	А) да ✓
	Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?
	А) да ✓
	Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?
	А) да ✓
	Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: *Побольше овощей*

Подпись члена комиссии *Женя* _____

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» Сентября 2025 г.

Сидурова Дарья Александровна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет <input checked="" type="checkbox"/>
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
4.	Наличие контрольных блюд?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет <input type="checkbox"/>
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
	Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет <input type="checkbox"/>
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да
	Б) нет ✓
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии



 Сергеева Д.А.

Н.Т.
6.В

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

Савинов Алексей Рахимович «18» сентября 2025 г.
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) Да <input type="radio"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? <input type="radio"/> А) да

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет

Замечания: Для меня и моего ребенка рыба кажется садоводом.
Блюдо хотелось бы теплее курочкой.

Предложения: Все устраивает, предложений нет

Подпись члена комиссии Р.В. Белик

4А

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

Чуменко Александр Николаевич «18» сентября 2025 г.
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии _____

97

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

Туреев Александр «18» сентября 2025 г.
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да <input checked="" type="checkbox"/>

	Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии




Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

«18» _____ 09. _____ 2025 г.

Гасанова Хамидат Мерисовна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? <input checked="" type="checkbox"/> А) да Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да

	Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии Зелен / Гасанова А.И.

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в _____ квартале 2024 года

_____ 2025 г.

Ибрагимова Рухсона Камильевна
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <u>да</u> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <u>✓</u> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? А) да <u>✓</u> Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? А) Да <u>✓</u> Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? А) да <u>✓</u> Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <u>✓</u> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да <u>✓</u> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да <u>✓</u> Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да <u>✓</u> Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да <u>✓</u> Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да <u>✓</u>

	Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: Нет

Предложения:

Подпись члена комиссии

Ген

18.09.2025

Оценочный лист
внутришкольного контроля
по организации и эффективности питания
обучающихся МБОУ «СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
в 3 квартале 2024 года

«18» Сентября 2025 г.

Соколов Вячеслав Александрович
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд?
	А) Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
	Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
10.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
11.	Обнаруживалось ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да

	Б) нет ✓
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?
	А) да ✓
	Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы?
	А) да ✓
	Б) нет
14.	Соответствует ли фактический рацион питания утвержденному примерному меню?
	А) да ✓
	Б) нет
15.	Вовремя ли осуществлено накрытие?
	А) да ✓
	Б) нет
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да ✓
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да ✓
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии



Сеснев ВА