

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.

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

Сарина

Лилия

Разинковые

«18»

09

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 <input checked="" type="checkbox"/>
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: _____

Каша - приготовлено сладкие , обеспечен ,

Предложения: _____

Всю все вкусно , покрашившиеся каша , рис ,
богачка очень мягкая

Подпись члена комиссии Риф Садчик

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

Генчагасова Есслека Рахметовна

«18» сентябрь 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: *Заведение имеет все вкусные, температурные, аппетитные виды блюд и вкус. Далее бесполезны присовокупления новых настолько старинных супчиков. Спасибо что вкусное!!!*

Предложения: *коррекция наименований блюд!!!*

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

Ганеева Алиса Равильевна «18» *сентября* 2025 г.
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да Б) Нет <input checked="" type="checkbox"/>
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? <input checked="" type="checkbox"/> А) Да Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="checkbox"/> А) да Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="checkbox"/> А) Да Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="checkbox"/> А) да 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 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 <i>Не ведется отдельно на зале</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?
	<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?
	А) да <i>Меня пригласили в столовую все время не было времени</i>
	Б) нет <i>Во время учебного процесса</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 <i>Нет в зоне видимости,</i>
	Б) нет <i>причина неизвестна</i>

Замечания: *Любые неожиданные случаи, например: погодные колебания, персонала, манароков - сущие и не аномальные.*

Предложения: *Улучшить столовое питание, блюда, сопровождая гипернатриемии*

Подпись члена комиссии

Михайлов Гасеева АР.

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

Корицерово. Написала Денисова Наталья Николаевна

«18» 09

2025 г.

(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? <u>Чисто</u> 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 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>хорошее</u>
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="radio"/> Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да <input checked="" type="radio"/> 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 <u>не могу сказать</u>
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
	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: *быть недостатка в количестве консервных банок, из-за чего не получают обед.*
Любые консервы, которые есть в меню, не являются консервами, это все вареные. Присутствует картофель и мясо - это все не консервы, пребывающие в свежем виде. *⇒*
 Предложения: *Больше употреблять мясные блюда, супы, салаты, гарниры, различные блюда из овощей. Употреблять больше калорийных блюд.*

Рис и чечевица, а также каша очень сухие. Из блюд нет правильного выбора овощей, не хватает белков и молочных на обеде.

Подпись члена комиссии

Финк *Корниенко Н.Н.*

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

Павел Ильин Всеволодович «18» января 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 <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 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: Отличительные особенности кухни и
столовой.

Предложения:

Подпись члена комиссии

Харев Мишелевич И.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.

Степанченко Ксения Владиславовна
(Ф.И.О. члена комиссии)

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

Предложения: Необходимо меню буферизовать, на стойках были только простой хлеб.

Подпись члена комиссии Степанченко К.В.

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

«10» 09 2025 г.

Буденко Илья Александрович

(Ф.И.О. члена комиссии)

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

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

Замечания: отличное первоначало

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

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> <i>Чисто</i> Б) Нет <input type="checkbox"/>
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> <i>Чисто</i> 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:

*Разделен на разнообразные
блюда вкусные и свежие!*

Большое спасибо!

Подпись члена комиссии

Черн

Соколова О.Б.

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

Деревенская Миро Николаевна

«18» 09

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? <input checked="" type="checkbox"/> А) Да Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? <input checked="" type="checkbox"/> А) да Б) нет
4.	Наличие контрольных блюд? <input checked="" type="checkbox"/> А) Да Б) Нет
5.	Наличие формы, головных уборов, перчаток у поваров и работников столовой? <input checked="" type="checkbox"/> А) да Б) нет Состояние:
6.	Вывешен ли график приема пищи обучающихся? <input checked="" type="checkbox"/> А) да Б) нет
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд? <input checked="" type="checkbox"/> А) да Б) нет
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? <input checked="" type="checkbox"/> А) да Б) нет
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? <input checked="" type="checkbox"/> А) да 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

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

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

Предложения:

Подпись члена комиссии

Деревянинч. 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? 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 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: *наличие меню даёт право на питание и
руководитель, кем назначенных продуктов*

Подпись члена комиссии Леонтьев Нагорнов

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

Баринова

Паринов

«19»
января

2025 г.

(Ф.И.О. члена комиссии)

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

	<input checked="" type="radio"/> Б) нет
12.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да <i>не берегут</i> Б) нет
13.	Предусмотрены ли контейнеры с крышками для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории школы? А) да <i>не берегут</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: *берегут еда по стандартам кухни
но блюда - свежие как в буфете супы
искусство супов - сухие и безвкусные.
Кисло-желтый.*

Предложения: *Просить пересадить в кухонной
и гостиной зале все тарелки*

Подпись члена комиссии

Гриф *Баринова Н.Н.*

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

«18.» сентябрь
Деревянко Антония Ринатовна
(Ф.И.О. члена комиссии)

2025 г.

№	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

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

Замечания: _____

Предложения:

Очень понравились все котлетки! Спасибо

Подпись члена комиссии

Дарья

Беревская В.В

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

Лебедева Нариса Нескеевна «18» 09
(Ф.И.О. члена комиссии)

2025 г.

№	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 <input checked="" type="checkbox"/>
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 <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 Мир. Лебедева И.И.

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.
Елена Григорьевна Владычникова
(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 <input checked="" type="checkbox"/>
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 <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 _____

Егорцева

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

Кудрявцева Юлия Витальевна

«16» 03

2025 г.

(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
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: Нет

Предложения:

Подпись члена комиссии Р.И.В Кудревичев

11⁶

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

Султанову Татьяну Александровну
 (Ф.И.О. члена комиссии)

«18» 09

2025 г.

№	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 <input checked="" type="checkbox"/>
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: Подольские образцей

Подпись члена комиссии Любимова

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

«18» октябрь 2025 г.
Андурова Татьяна 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
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 <input checked="" type="checkbox"/>
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
	Б) нет <input checked="" type="checkbox"/>
16.	Имеется ли в столовой терминал для оплаты?
	А) да <input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет
17.	Заполнены ли все необходимые журналы ?
	А) да
	Б) нет

Замечания: _____

Предложения: _____

Подпись члена комиссии

Сергунова Д.А.

4, Т⁴
6, В¹¹

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

Савицова Асель Рахимовна «18» сентябрь 2025 г.
(Ф.И.О. члена комиссии)

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

Предложения: *Все устраивает, присоединить
нет*

Подпись члена комиссии

Р. В. Синель С. В. Синель ОГИ

4/4

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

Член комиссии Неселёхина Наталия в.ч. «18» сентябрь 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 <input checked="" type="checkbox"/>
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 _____

9 Р

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

Член комиссии Неллисаева «10» октября 2025 г.
(Ф.И.О. члена комиссии)

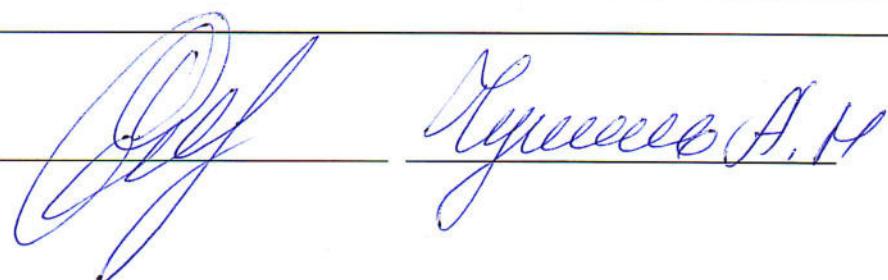
№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) Нет
2.	Чистота раздачи, посуды, столов для приготовления пищи? А) Да <input checked="" type="checkbox"/> Б) нет
3.	Соответствует ли состояние посуды требованиям гигиенических нормативов? А) да <input checked="" 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 Холисхан Меркембет кызы
 (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 Георгий Гасанова К.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.
Дтафарова Руслана Камил Коджас
(Ф.И.О. члена комиссии)

№	Вопрос
1.	Чистота обеденной зоны (пыль и грязь)? А) Да <u>Всё чисто</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 <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: Нет

Предложения:

Подпись члена комиссии

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.

Росков Валерий 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 <input checked="" type="checkbox"/>
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 _____ *Леся* _____ *Соколова*