

Акт №1  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный

06.09.2023.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Игнатова Л.Б.,

Мендыкулова А.С.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова Е.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный.

На момент проверки установлено:

На сайте Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.

Школьной столовой на 6 сентября было предложено меню в соответствии с разработанным.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.

При взвешивании блюд, полученная масса, соответствует норме.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых салфеток для рук.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Члены комиссии отметили, что учащиеся питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.

По окончании обеда были взвешены пищевые остатки, и они составили 4% от общего веса выданных блюд.

На раздаче выставлены контрольные блюда.

Вывод: в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Игнатова Л.Б.,

Мендыкулова А.С.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова Е.С.

Ознакомлена:

Ишмурзина В.Ф.



## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 06.09.2023.

ФИО родителя (ей), проводивших контроль Мендокумова Евгения

Садожанна Мендокумова Айсылу Саипжановна

Класс, в котором обучается ребенок 5 кл, 2.

М.П.

1. Имеется ли в организации меню?
  - А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
  - Б) да, но без учета возрастных групп
  - В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
  - А) да
  - Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
  - А) да
  - Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
  - А) да, по всем дням
  - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
  - А) да
  - Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
  - А) да
  - Б) нет
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
  - А) нет
  - Б) да
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
  - А) да,
  - Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
  - А) да
  - Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
  - А) нет
  - Б) да
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
  - А) да
  - Б) нет
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
  - А) нет
  - Б) да
15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
  - А) нет
  - Б) да
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
  - А) нет
  - Б) да

Мендокумова Е. С. @  
 Мендокумова А. @  
 Разинюрова Н. М.

Р. А. А. А.

М.П.

Акт №2  
по итогам проведения общественного контроля питания в  
Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п.Междугорный

12.09.2023.  
Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п.Междугорный., организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:  
Игнатова Л.Б.,  
Туркменова М.Ф.,  
Разгильдяева Н.М.  
Герасимова А.П.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п.Междугорный.

На момент проверки установлено:

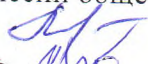



- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-9 класс, также предоставляется горячий завтрак,
- соблюдается температурный режим первых и вторых блюд;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой,
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;


Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В столовой имелись в наличии сок, салат, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2-6 градусов), в холодильном шкафу продукция хранится согласно требованиям.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.
- ПО окончанию обеда были взвешены пищевые остатки, и они составили 6% от общего веса выданных блюд.

**Вывод:** в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Игнатова Л.Б.   
Туркменова М.Ф.   
Разгильдяева Н.М.   
Герасимова А.П. 

Ознакомлена:  
Ишмурина В.Ф. 



## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 12.09.2023 г.ФИО родителя (ей), проводивших контроль: Туркшеникова Мунира Раисовна Тарасинова Александра ПавловнаКласс, в котором обучается ребёнок: 2 класс, 7 класс

1. Имеется ли в организации меню?
  - А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
  - Б) да, но без учета возрастных групп
  - В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
  - А) да
  - Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
  - А) да
  - Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
  - А) да, по всем дням
  - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
  - А) да
  - Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
  - А) да
  - Б) нет
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
  - А) нет
  - Б) да
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
  - А) да,
  - Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
  - А) да
  - Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
  - А) нет
  - Б) да
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
  - А) да
  - Б) нет
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
  - А) нет
  - Б) да
15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
  - А) нет
  - Б) да
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
  - А) нет
  - Б) да

Туркшеникова М.Ф. - *[подпись]*Тарасинова А.А. - *[подпись]*

Рах



Акт №3

по итогам проведения общественного контроля питания в  
Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный

26.09.2023.

Время: 11.30

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный., организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Игнатова Л.Б.,

Шальнева А.Х.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова А.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 и 5-9 классов,
- Школьной столовой на 23 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- По окончании обеда были взвешены пищевые остатки, и они составили 4 % от общего веса выданных блюд.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный. организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

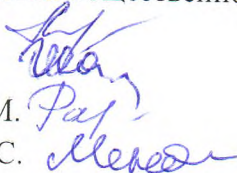
Члены комиссии общественного контроля:

Игнатова Л.Б.,

Шальнева А.Х.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова А.С.



Ознакомлена:

Ишмурзина В.Ф.





## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 26.09.2023 г.

ФИО родителя (ей), проводивших контроль

Мамонтова Айгерме  
Хамметова Мендокмулова Аюоче Сакингериевна

Класс, в котором обучается ребёнок 3кл 2кл

1. Имеется ли в организации меню?
  - А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
  - Б) да, но без учета возрастных групп
  - В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
  - А) да
  - Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
  - А) да
  - Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
  - А) да, по всем дням
  - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
  - А) да
  - Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракержж?
  - А) да
  - Б) нет
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
  - А) нет
  - Б) да
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
  - А) да,
  - Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
  - А) да
  - Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
  - А) нет
  - Б) да
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
  - А) да
  - Б) нет
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
  - А) нет
  - Б) да
15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
  - А) нет
  - Б) да
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
  - А) нет
  - Б) да

Мамонтова А. Мама Уманова Л.Б. Сид-  
Мендокмулова А.С. Мам  
Разинюкова Н.М. Раф-

Акт №4

по итогам проведения общественного контроля питания в  
Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п.Междугорный

04.10.2023.

Время: 12.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п.Междугорный., организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Игнатова Л.Б.,

Мендыкулова А.С.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова Е.С.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п.Междугорный.

На момент проверки установлено:

- На сайте Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п.Междугорный размещена следующая информация об организации питания: положение о создании общественной комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.
- Школьной столовой на 29 сентября было предложено меню в соответствии с разработанным.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.
- При взвешивании блюд, полученная масса, соответствует норме.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи одноразовых салфеток для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Члены комиссии отметили, что учащиеся питаются организованно. Для ребят накрываются в строго определенное время.
- По окончанию обеда были взвешены пищевые остатки, и они составили 6% от общего веса выданных блюд.
- На раздаче выставлены контрольные блюда.

**Вывод:** в Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный. организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Игнатова Л.Б.,

Мендыкулова А.С.

Разгильдяева Н.М.

Мендыкулова Е.С.

Ознакомлена:

Ишмурзина В.Ф.



## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 04.10.2023г.

ФИО родителя (ей), проводивших контроль Менджикова Айседра  
 Сомикириевна Менджикова Есмине Садонова  
 Класс, в котором обучается ребёнок 2 кл, 5 кл

1. Имеется ли в организации меню?
  - А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
  - Б) да, но без учета возрастных групп
  - В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
  - А) да
  - Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
  - А) да
  - Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
  - А) да, по всем дням
  - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
  - А) да
  - Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
  - А) да
  - Б) нет
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
  - А) нет
  - Б) да
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
  - А) да,
  - Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
  - А) да
  - Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
  - А) нет
  - Б) да
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
  - А) да
  - Б) нет
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
  - А) нет
  - Б) да
15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
  - А) нет
  - Б) да
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
  - А) нет
  - Б) да

Менджикова А.С. Меню  
 Менджикова Е.С. @  
 Шамота Л.Б. Ш



Акт №5

по итогам проведения общественного контроля питания в  
Филиале МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный

11.10.2023.

Время: 11.00

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам в Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный., организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Игнатова Л.Б.,

Герасимова А.П.

Разгильдяева Н.М.

Решетникова Н.А.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 4 классов,
- Школьной столовой на 05 октября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд и пищевых остатков установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
- В наличие имеется мыло и антисептик для обработки рук при входе в пищеблок, столовую
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Сотрудники пищеблока используют средства индивидуальной защиты (перчатки, маски).
- Нарушений в зале столовой не выявлено. Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Ежедневное меню с калькуляцией вывешено в столовой.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям,
- По опросам учащихся, завтраки и обеды детям нравятся.
- В меню нет запрещенных блюд и продуктов.
- Количество приемов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы.
- В рационе присутствуют свежие фрукты.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдается температурный режим первых и вторых блюд.
- Имеется суточная проба.
- Имеется бракеражный журнал готовой продукции.
- Ведётся табель посещаемости.
- Классные руководители сопровождают детей на завтрак и обед.
- По окончании обеда были взвешены пищевые остатки, и они составили 6%. от общего веса выданных блюд.

**Вывод:** в Филиала МБОУ «Октябрьская СОШ» в п. Междугорный. организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Игнатова Л.Б.,

Герасимова А.П.

Разгильдяева Н.М.

Решетникова Н.А.

Ознакомлена:

Ишмурина В.Ф.



## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата: 11.10.2023

ФИО родителя (ей), проводивших контроль

Терасишова Александра  
Тавловна Решетникова Наталья АнатольевнаКласс, в котором обучается ребёнок 2 кл, 5 кл

1. Имеется ли в организации меню?
  - А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
  - Б) да, но без учета возрастных групп
  - В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
  - А) да
  - Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
  - А) да
  - Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
  - А) да, по всем дням
  - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
  - А) да
  - Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
  - А) да
  - Б) нет
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
  - А) нет
  - Б) да
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
  - А) да,
  - Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
  - А) да
  - Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
  - А) да
  - Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
  - А) нет
  - Б) да
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
  - А) да
  - Б) нет
14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
  - А) нет
  - Б) да
15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
  - А) нет
  - Б) да
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
  - А) нет
  - Б) да

Терасишова А. В. Подп.  
Решетникова Н. А. Подп.