

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.04.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Петрова Е.М - родитель, Юлина Т. В. – родитель,

Моисеева Ю.Н. - родитель .

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	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.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
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	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	+
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	+

Выводы и рекомендации комиссии:

1. Горячее питание в школе организовано по графику на переменах.
2. Блюда соответствуют весовым нормам и меню.
3. Организатору питания контролировать соблюдение цикличности приготовляемых блюд.
4. Ответственному за организацию питания в школе усилить контроль за своевременной подачей блюд.