

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.10.2020.

Инициативная группа, проводившая проверку: Жуванкина А.В.  
Давыдова М.И., Васильева А.В., Чибрикова Е.М.

	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	да
	Б) нет	—
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	—
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	—
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	—
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	—
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	—
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	—
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	—
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	—
	Б) нет	—
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	—
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	—
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	Нет
	Б) да	—
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	—
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	—
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	—
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	Нет
	Б) да	—

Проверка качества питания в школьной столовой 15.10.2020г. в 8<sup>15</sup> мин. (завтрак).  
 Много было проверено качество мясного меню.  
 Замечаний нет. Внешний вид оформления и поваров соответствует норме. В столовой чисто, запах приятный. Фаршешки свежие, без сканов. Салфетки есть. Меню соответствует недельному.  
 Столы чистые, раздача блюд вовремя, блюда горячие.

Кубардина Анастасия Владимировна  
 А.С.У.  
 15.10.2020г.