Оценочный лист

Дата проведения проверки: 13.02.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: комиссия в составе Белоусовой Ю.С., Купьян А.В.

№/№	Вопрос	Да/Нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б)да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	
	А)да	да
	Б)нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А)да, по всем дням	да
	Б) нет,	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А)да, по всем дням	да
	Б)нет, ~~имеются повторы~~	~~нет~~
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А)да	да
	Б) нет	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	
	А)да	
	Б)нет	нет
8	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А)да	да
	Б)нет	
9	Качественно ли проводится уборка помещения столовой после каждого приема пищи?	
	А) да	да

	Б) нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомое, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)да	
	Б)нет	нет.
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А)да	да
	Б)нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению правил личной гигиены	
	А)да	
	Б)нет	нет
13	Выявлялись ли факты исключения отдельных блюд из утверждённого меню в сравнении с реализуемым?	
	А)да	
	Б) нет	нет.

Бендерова Ю.С [illegible]

Купалова [illegible]

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

Дата проверки: 13.02.2023
Время проверки: 9 20
Состав комиссии:
Белозерова Юлия Сергеевна,
Курьян Ирина Викторовна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- технологическое и холодильное оборудование исправно/неисправно
  Исправно
- соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
  соблюдается
- нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
  не выявлено
- чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме чистота и целостность соответствует (за исключением одной тарелки с осколом)
- меню соответствует/не соответствует перспективному меню на момент проверки меню соответствует
- в меню (завтрака) входит: каша рисовая молочная, сыр, кофейный напиток с молоком хлеб пшеничный, хлеб ржаной, яблоко
- вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям: соответствуют требованиям прописанным в технологической карте № 114
- соблюдение температурного режима – соблюдается / не соблюдается
  соблюдается

качество питания – много блюд осталось не тронутым/ съели более половины / съели всё: много блюд осталось не тронутым.

суточная проба имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)
суточная проба поставлена вовремя проверки.

- классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся в столовую сопровождают

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Замечания:

2.Рекомендации:

тщательно проверять целостность столовых приборов, суточные пробы выставлять вовремя

Белозерова Ю. С

Кузьмин АВ