

МБОУ «Карпогорская средняя школа №118»

Оценочный лист

Дата проведения проверки 19.12.2024

Комиссия, проводившая проверку:

Краснова А. А.
Некоромикова М. А.
Ермиленко Л. К.
Голованов М. П.
Твердица А. М.

№	Вопрос	Да/Нет
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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) да	
	Б) нет	✓
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		✓
	Б) нет		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да		✓
	Б) нет		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да		✓
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет		✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) да		
	Б) нет		✓
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет		✓
18	Выполняются ли нормы выхода и качества блюд?		
	А) да		✓
	Б) нет		

Вывод:

- организация питания соответствует требованиям; ✓
- организация питания частично соответствует требованиям;
- организация питания не соответствует требованиям.

Рекомендации: Контроль за детьми при соблюдении личной гигиены перед приемом пищи (руки должны быть сухими)

Подписи членов комиссии:

Тобикова М.П.
 Ерошенина А.Н.
 Падерина Г.М.
 Никерешкова М.А.
 Красавова А.А.