

Оценочный лист

организации питания учащихся (родительский контроль)

Дата проведения проверки: 24.10.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ф.И.О.	Подпись
Бунина В.В. ответст в. за питание	
Бандурина С.В. зам. дир. по ВР	
Маслова С.В кл.рук.8б класса	
Прохорова Л.Г. - родитель	
Нужненкова А.С.- родитель	

	Вопрос	Да\нет
1	Имеется ли 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	+
	Б)нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?	
	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	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А)да	
	Б)нет	+
18	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствуют нормам?	
	А)да	+
	Б)нет	
19	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А)да	+
	Б)нет	
20	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	12ел.
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	
	А)да	+
	Б)нет	