

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Организации горячего питания в МАОУ г. Иркутска СОШ № 63

Дата проведения проверки: 13.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Роткевская А.А.
 2. Бердниква И.В.
 3. Сурова С.Н.

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных (социальных) групп и режимов функционирования	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	Да
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да	Да
	Б) нет	
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 бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	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) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Выводы и рекомендации:

По результатам проверки нарушений не выявлено. Качество еды соответствует санитарным нормам. Предлагаем покормить детей раз в неделю булочкой с начинкой «бургер». Персонал в столовой должен находиться в спецодежде, работники открытого вида.