

## Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 13.09.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

*Собалева И.В. Мещетинко Д.М.*

*в присутствии зав. столовой Кузнецовой С.М. зам. директора  
Иванчикова С.В. завур. Орлова Л.П.*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	✓
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	



	комиссии?		✓
	А) да		
	Б) нет		
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?		
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку		✓
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку		
	В) нет		
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?		
	А) да		✓
	Б) нет		
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?		
	А) да		✓
	Б) нет		
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?		
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии		✓
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии		
	В) нет		
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?		
	А) да		✓
	Б) нет		
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?		
	А) да, в достаточном количестве		✓
	Б) да, но в недостаточном количестве		
	В) нет		
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?		
	А) да, в достаточном количестве		✓
	Б) нет		
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		✓
	Б) нет		
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?		
	А) да		✓
	Б) нет		
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?		
	А) да		✓
	Б) нет		
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?		
	А) да		✓
	Б) нет		
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		✓
	Б) нет		

Проведена проверка без замечаний *Сот. - [подпись]*