

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.10.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Коммиссарова 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) нет	
Б) да	
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) нет	
Б) да	
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) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

☒ А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

☒ А) нет

Б) да

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

