

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.10.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Зарубина Н.В.

#### 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.

