

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 04.10.2023.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Трошило М.А.
2. Израил Д.В.
3. Даржомин Д.В.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	ремонтированы
	Наличие одноразовых <u>полотенец</u> , электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	готовят в Excel
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд ( <u>вкусно</u> , не вкусно)	да

Выводы по организации питания учащихся в школе

организация питания на удовлетворительном уровне.