

**Оценочный лист**  
**комиссии по контролю организации питания учащихся**  
**школьной столовой МБОУ «СОШ №1»**

Дата проведения проверки: 28.12.2022 года

Время проверки: 9.40 – 10.20

Состав комиссии:

1. Бортникова Т.С. – ответственный за организацию питания
2. Бурова Е.А. – ответственный за организацию питания
3. Солдатова Н.И. – классный руководитель 4 класса А
4. Чеснокова Т.А. – классный руководитель 1 класса А
5. Габидуллина Е.С. – классный руководитель 9 класса А, законный представитель обучающихся 1 класса А и 5 класса Б
6. Якушенко Т.В. – законный представитель обучающегося 7 класса А
7. Гречкина Н.В. – законный представитель обучающихся 3 класса Б и 8 класса Б

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

	<b>Вопрос</b>	<b>Да/нет</b>
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>4.</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	

<b>5.</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6.</b>	<b>Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>7.</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	+
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>11</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>12</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
<b>13</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	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	

Иные замечания и пожелания :

Фришторгешине более меньше вкуснее,  
 соответствую фактически меню. Салат уксуса  
 везем, дирекция, сбалансированная  
 меню, мясные. Фермерские мясные  
 снежогенсу, пергашик, тарелки для  
 подачи более сухие и чистые. Спасибо.

Члены комиссии :

Бортникова Т.С. 

Бурова Е.А. 

Солдатова Н.И. 

Чеснокова Т.А. 

Габидуллина Е.С. 

Якушенко Т.В. 

Гречкина Н.В. 