

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

Дата проведения проверки: 29.11.2022 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. Солдатов 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:

	Вопрос	Да/нет
1	<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	
2	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	<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 :

Замечаний к организации питания нет.  
 Рацион питания соответствует меню.  
 Процесс приготовления оптимизируется  
 в соответствии с технологической картой  
 и требованиями к горячему питанию. Соусы  
 на столах изготавливаются щипцовыми  
 приборами. Температурная запись  
 ведется в журнале.

Члены комиссии :

Бортникова Т.С.

Бурова Е.А.

Солдатова Н.И.

Чеснокова Т.А.

Габидуллина Е.С.

Якушенко Т.В.

Гречкина Н.В.