

Форма оценочного листа

МБОУ СОШ № 29

Дата проведения проверки: 22.12.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Серота Елена Петровна номер тел. 89182557202

2. Ф.И.О. Терус Юлия Валерьевна номер тел. 89183289292

3. Ф.И.О. Сурянова Валентина Николаевна номер тел. \_\_\_\_\_

№ 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)	да
	Наличие одноразовых полотенец, 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.	
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)	да
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 (вкусно, не вкусно)	хорошо

Выводы по организации питания учащихся в школе

*Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Общие санитарные требования в столовой соблюдены, меню вывешено на стенде. Представлено на внутреннюю контрольную дегустацию. Во время бесед с детьми выявлено, что большинство детей недоволено качеством*

1. Ф.И.О. Серота Е. П. подпись [подпись]

2. Ф.И.О. Терус Ю. В. подпись [подпись]

3. Ф.И.О. \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_