

Форма оценочного листа

МБОУ СОШ № 29

Дата проведения проверки: 24.01.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Жирячек Елена Сергеевна номер тел. 89615936647

2. Ф.И.О. Буряченко Юлия Николаевна номер тел. _____

3. Ф.И.О. _____ 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) | ✓ |
| | Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук | ✓ |
| | Наличие моющих и дезинфицирующих средств | ✓ |
| 2 | Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой | ✓ |
| 3 | Наличие в обеденном зале стенда для потребителей | ✓ |
| 4 | Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи | ✓ |
| 5 | Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы | ✓ |
| 6 | Время приема пищи по графику не менее 20 мин. | ✓ |
| 7 | Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники) | ✓ |
| 8 | Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда) | ✓ |
| 9 | Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии | ✓ |
| 10 | Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии) | ✓ |
| 11 | Санитарное состояние обеденного зала | |
| | Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств | ✓ |
| | Качественно ли проведена уборка | ✓ |
| 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 | ✓ |
| | Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно) | ✓ |

Выводы по организации питания учащихся в школе

Организация питания в школе осуществляется на хорошем уровне. Классы прихорят в столовую & с классными руководителями. В столовой все чисто. Блюда имеют эстетичный вид.

1. Ф.И.О. Жирячек Елена Сергеевна подпись *Жирячек*

2. Ф.И.О. Буряченко Юлия Николаевна подпись *Буряченко*

3. Ф.И.О. _____ подпись _____