

Форма оценочного листа

МБОУ СОШ № 29

Дата проведения проверки: 29.01.2023 год

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Митюк Анна Юрьевна номер тел. 89186519445

2. Ф.И.О. Александрова Ольга Викторовна номер тел. 89184589715

3. Ф.И.О. Степанченко Наталья Ивановна номер тел. 89184153442

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

Выводы по организации питания учащихся в школе

На момент проверки (3-е января) меню переделано (3-е января переделано) в меню был введен салат, жареная курица, рисовый суп, картофельное пюре, котлеты, салат, компот. Дети довольны качеством питания. Работники столовой соблюдали санитарные нормы. В обеденном зале чисто, не слышно запаха. Все дети в столовую заходят в сопровождении по руководству.

1. Ф.И.О. Степанченко Н. Ивановна подпись [Подпись]

2. Ф.И.О. Митюк Анна Юрьевна подпись [Подпись]

3. Ф.И.О. Александрова Ольга Викторовна подпись [Подпись]