

Оценочный чек-лист
по результатам проведения контроля за организацией и качеством питания

Дата проведения « 07 » 10. 2024 г.

Время проведения контроля 09 30

| № п/п | Вопросы контроля | Да/нет |
|-------|--|--------|
| 1. | Имеется ли цикличное и ежедневное меню? | ДА |
| 2. | А) для всех возрастных групп, категорий обучающихся (льготная категория, питающиеся с родительской доплатой, питающиеся только на субсидию) | ДА |
| 3. | Б) без учета возрастных групп, категорий обучающихся (льготная категория, питающиеся с родительской доплатой, питающиеся только на субсидию) | Нет |
| 4. | Вывешено ли ежедневное меню в обеденном зале? | ДА |
| 5. | Удобно ли место размещения меню для ознакомления обучающимися и родителями (законными представителями)? | ДА |
| 6. | Соответствует ли набор блюд при накрытии ежедневному меню на день контроля? | ДА |
| 7. | Соответствует ли вес готовых блюд заявленному в меню выходу блюд? Если нет, перечислите замечания в разделе примечания. | ДА |
| 8. | Соответствует ли температура блюд при приеме пищи обучающимися нормам? Если нет, перечислите замечания в разделе примечания. | ДА |
| 9. | Имеются ли повторы блюд в двухнедельном цикличном меню? Если Да, укажите частоту повтора. | ДА/нет |
| 10. | Выставлено ли контрольное блюдо? | ДА |
| 11. | Соответствует ли контрольное блюдо графику питания и категории обучающихся питающихся по графику? | ДА |
| 12. | Присутствуют ли в меню запрещенные продукты? | нет |
| 13. | Соответствует ли меню принципам здорового питания детей и подростков? | ДА |
| 14. | Есть ли утвержденный график приема пищи обучающимися? | ДА |
| 15. | Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | ДА |
| 16. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | ДА |
| 17. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? | нет |
| 18. | Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья? | ДА |
| 19. | Проводится ли дезинфекция столов, уборка помещений после каждого приема пищи? | ДА |
| 20. | Соответствует ли состояние обеденного зала во время приема пищи обучающимися санитарным правилам и нормам? | ДА |
| 21. | Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены обучающимися перед приемом пищи? Если Нет, перечислите замечания в разделе | ДА |

| | | |
|-----|--|----|
| | примечания. | |
| 22. | Имеется ли единая одежда, санитарная форма у работников пищеблока? | ДА |
| 23. | Соответствует ли состояние формы работников столовой эстетическим и санитарным нормам? | ДА |

Результаты оценки органолептических показателей в результате дегустации готовых блюд:

Приготовлено. Вкусно

Анализ объема и вида пищевых отходов после приема пищи:

Практически нет

Замечания и предложения по организации питания и улучшению качества готовых блюд:

Замечаний нет

Ф.И.О. родителя (законного представителя), участвующего в проведении контроля

г. Попов. ИВАН ПАВЛОВИЧ

Подпись

г. Гуртеева Т. И. ГИИ
 г. Александрова Л. А. СЕФ