

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

Дата проведения «24» октября 2024 г.

Время проведения контроля 9:15.

№ п/п	Вопросы контроля	Да/нет
1.	Имеется ли цикличное и ежедневное меню?	
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.	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?	-
16.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	-
17.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	-
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:

Еда сбалансирована по вкусу

Анализ объема и вида пищевых отходов после приема пищи:

Отхода в малом объеме

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

Замечаний нет.

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

Амковенко Евгений Николаевич,
Пожарская Наталья Петровна

Подпись Пожар- [подпись]