

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СП №106

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Суслуков Е.Н. Сусл
 Иванова Е.Н. Ната
 Левина Д.А. Левина Д.А.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	
	Б) да	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
11	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	
	Б) да	

12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Полноценность порций (метод взвешивания). Соответствует меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Визуальное количество отходов	
	А) менее 30%	✓
	Б) более 30%	