

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки:

11.11.24

Инициативная группа, проводившая проверку:

Зарипова Е.В.

Мотина А.С.

Магдоева И.А.

№	Вопрос	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да Б) нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) да Б) нет	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) да Б) нет	нет
18	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	маленькие 50%

Маденова И.А.
Зарипова Е.А.
Мухоморова Л.С.

Зарипова
З.

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 12.11.2011

Основание проверки распоряжением комитета

Члены комиссии Керимбаева А. В., Пономарева В. П.,
Волосина О. П.

Цель проверки оценить качество горячего питания

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) имеются списки графиков приёма пищи, дежурство учителей

Анализ меню соответствует примерному меню

Состоят на питании 47

Получили питание 47

Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание да

Наличие заявки на питание да

Контроль продуктов питания соответствует норме

Контрольный вес продуктов соответствует

Органолептическая оценка блюд вкусные, ароматные
затягивают

Анализ ассортимента блюд соответствует меню

Санитарное состояние пищеблока чисто

Состояние раковин, моечного инвентаря чисто

Маркировка посуды имеется

Столовая посуда без сколов

Кухонный инвентарь имеется

Санитарное состояние зала для приёма пищи в соответствии
с нормами

Наличие необходимых инструкций имеется

Наличие ценников —


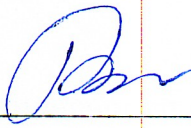

Наличие и состояние бракеражного журнала ведется

Дополнительная информация расходы детей 0
витаминах

Выводы по проверке все вопросы рассмотрены
и даны ответы

Рекомендации по проверке предложить работу по
предупреждению заболеваний

Члены комиссии:

С актом ознакомлены _____   

Дата _____ 12.11.2022.

Вопрос рассмотрен _____