

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: *22.12.23*

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>Да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>Да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	<i>Да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	Да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Нет
	Б) да	

Выводы.

В столовой условий нам показали как организован прием пищи учениками. Меню на неделю дано размещено на информационном стенде при входе в столовую. Приоритет в столовой отдают натуральным продуктам. Меню очень разнообразное. Детям дают фрукты. Питание сбалансированное. Никаких нарушений приготовления и хранения блюд не обнаружено!

Члены наблюдательной группы:

1. Баттаева З. *ЗБ* - 45
2. Малиева У. *ММ* - 45
3. Курова О. Н. *ОД*
4. Бизуева М. В. *МВ*
5. Карамизова Р. Ю. *КР*