

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: 01.12.23 г.

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

При посещении школьной столовой, работники провели нам обзорную экскурсию, рассказали о меню детского питания, о технологиях производства, поставке продуктов, условиях хранения. Ответили на все интересующие вопросы. Прогнустировали блюда, которыми кормят детей и пообщались со школьниками и сдлами следующие выводы: еда вкусная, сбалансированная, меню разнообразное. Нарушений, условий хранения и приготовления пищи не выявлено.

Члены инициативной группы:

1. Занукова А. Н. 306 - 2 "Т"
2. Тищенко М. Н. (И.И.И.) - 2 "Т"
3. Лутова О. А. (О.Л.О.)
4. Карамидова Т. Ю. (Т.Ю.К.)
5. Бизуев М. В. (М.В.Б.)