

Оценочный чек-лист

по результатам проведения контроля за организацией и качеством питания обучающихся

Дата проведения контроля « 10 » 10 2023 г.

Время проведения контроля 9:00

№п/п	Вопросы контроля	Да/нет
1.	Имеется ли цикличное и ежедневное меню?	да
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 и блюда?	нет
13.	Соответствует ли меню принципам здорового питания детей и подростков?	да
14.	Есть ли утвержденный график приема пищи обучающимися?	да
	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
15.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да

16.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	<i>нет</i>
17.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья?	<i>да</i>
18.	Проводится ли дезинфекция столов, уборка помещений после каждого приема пищи?	<i>да</i>
19.	Соответствует ли состояние обеденного зала во время приема пищи обучающимся санитарным правилам и нормам?	<i>да</i>
20.	Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены обучающимися перед приемом пищи? Если нет, перечислите замечания в разделе примечания.	<i>да</i>
21.	Имеется ли единая одежда, санитарная форма у работников пищеблока?	<i>да</i>
22.	Соответствует ли состояние формы работников столовой эстетическим и санитарным нормам?	<i>да</i>

Результаты оценки органолептических показателей в результате дегустации готовых

блюд: *блюда обладают эстетичностью, на*
выше: температура подачи соответствует нормам,
вверху сметане, чай в меру сладкий.

Анализ объема и вида пищевых отходов после приема пищи:

отходов мало

Замечания и предложения по организации питания и улучшению качества готовых блюд

замечаний нет

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

А.А. Терентьев

подпись _____