

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 27.04.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Стопова Ирина Фик. зав.подразделением
2. Дробая Анна Владимировна - родильщик
3. Киселёва Светлана Владимировна - директор
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

	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	
2	Вывешено ли цикличное 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.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	

7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да <i>таких детей нет</i>	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	

27.04.2024 год

## АНКЕТА

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Схема организации предоставления питания в школе

- МАУ «Центр социального питания»
- Аутсорсинг
- Самостоятельно

2. Закупка продуктов питания осуществляется у отечественного производителя

- ДА
- НЕТ
- В основном у отечественного производителя

3. Наличие ежедневного меню с указанием наименования блюда, массы и калорийности порции

- ДА
- НЕТ

4. Информация о меню размещена

- На сайте школы
- На информационном стенде школы
- Другое

5. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню

- ДА
- НЕТ

6. Обеспечена замена блюд детям с пищевыми особенностями

- ДА
- НЕТ
- Нет необходимости

7. Замена блюд для детей с пищевыми особенностями отражена в меню

ДА

НЕТ

Нет необходимости

8. Отсутствуют сколы на столовой посуде

ДА

НЕТ

9. Отсутствует влага на столовых приборах

ДА

НЕТ

10. Зал приёма пищи чистый

ДА

НЕТ

Замечания

11. Обеденные столы чистые

ДА

НЕТ

12. Спецдежда персонала столовой чистая и опрятная, наличие масок и перчаток

ДА

НЕТ

13. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

ДА

НЕТ

Замечания

14. Основное блюдо горячее

ДА

НЕТ

15. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

ДА

НЕТ

16. Отзывы обучающихся о питании в школьной столовой

Положительные

Отрицательные

17. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

нет предложений

18. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

нет