

Оценочный лист  
 проверки организации питания в МКОУ ООШ с.Кай

Дата проведения проверки: 10.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Вахрушева Т.Н., председатель МО МКОУ  
 с.Кай, Пендикина Э.А. член родительского комитета, Поповкина Т. член  
 родительского комитета

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 да +
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	да 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. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? А) да Б) нет	да
7. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. А) Да Б) Нет	да
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	
10. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода, кипяченая вода). А) Да Б) Нет	да
11. Имеется ли график сменности воды (если кипяченая вода) А) Да Б) Нет	да
12. Наличие журнала бракеража скоропортящейся продукции, своевременность его заполнения. А) Да Б) Нет	да
13. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). А) Да Б) Нет	да
14. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
15. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да
16. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет	нет

	Б) да		
17	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?		
	А) да		да
	Б) нет		
18	Имеется мыло, условия для сушки рук?	много жидкое бутылочное	
	А) нет		
	Б) да		да
19	Имеются средства для дезинфекции рук?	в зале приема пищи	
	А) Да		да
	Б) Нет		
20	Обучающиеся пользуются созданными условиями?		
	А) Да		да
	Б) Нет		
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) Да		
	Б) Нет		нет
22	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).		
	А) Имеются		
	Б) Нет		нет
23	Наличие спец.одежды у сотрудников?		
	А) Да		да
	Б) Нет		
24	Состояние спец.одежды у сотрудников		
	А) Удовлетворител.		да
	Б) Неудовлетворител.		
25	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование.		
	А) Да	(маска и перчатки)	да
	Б) Нет		
26	Использование при раздаче одноразовых перчаток.		
	А) Да		да
	Б) Нет		
27	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
	А) Да		да
	Б) Нет		
28	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		
	А) Да		да
	Б) Нет		
29	Соответствие веса порций цикличному меню		
	А) Да		
	Б) Нет		+
30	Объем пищевых отходов после приема пищи		
	А) Да	0,178 кг	да
	Б) Нет		

Дополнительные замечания: Вес горячего блюда (оттопки макаронные изделия, соус томатный №=280г) составляет 298 г., что больше на 18 грамм нормой.

Предложения: Взвешивать каждую порцию

Подписи участников мониторинга: Ваф (Вахрушев)  
Лена (Лыжников)  
Юлия (Юркович)

Время посещения 10:47