

Оценочный лист  
 проверки организации питания в МКОУ ООШс.Кай

~ 11/2023

Дата проведения проверки: 30.11.2023 11-42  
 Инициативная группа, проводившая проверку: Вахрушева Е.А., председатель профкома,  
 Полюшкина Е.А., член родительского комитета, Чеснокова Н.А., филолог

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	+ в столовой
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. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	
А) да	+
Б) нет	
7. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	
А) Да	+
Б) Нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	+ в журнале
Б) нет	имеется запись
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	
11. Имеется ли график сменности воды (если кипяченая вода)	
А) Да	+
Б) Нет	
12. Наличие журнала бракеража скоропортящейся продукции, своевременность его заполнения.	
А) Да	+
Б) Нет	
13. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	
А) Да	+
Б) Нет	
14. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	после завтрака
Б) нет	и проводилась
15. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	+
Б) нет	
16. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	+

	Б) да	
17	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+
	А) да	
	Б) нет	
18	Имеется мыло, условия для сушки рук?	дисфункционально-технича
	А) нет	+ шиджас
	Б) да	
19	Имеются средства для дезинфекции рук?	+ в зале
	А) Да	
	Б) Нет	
20	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	+ не все
	А) Да	
	Б) Нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) Да	+
	Б) Нет	
22	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	+ у тарелки
	А) Имеются	
	Б) Нет	
23	Наличие спец.одежды у сотрудников?	+
	А) Да	
	Б) Нет	
24	Состояние спец.одежды у сотрудников	+
	А) Удовлетворител.	
	Б) Неудовлетворител.	
25	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование.	+
	А) Да	
	Б) Нет	
26	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	+
	А) Да	
	Б) Нет	
27	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+
	А) Да	
	Б) Нет	
28	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня ( <u>вкусно, не вкусно</u> ).	+
	А) Да	
	Б) Нет	
29	Соответствие веса порций цикличному меню	+
	А) Да	
	Б) Нет	
30	Объем пищевых отходов после приема пищи	+ 93 гр.
	А) Да	
	Б) Нет	

Дополнительные замечания: Для пробки предложить родит. контролю угнетенный завтрак.

Предложения: 1. Заменить тарелку со сколами.

Подписи участников мониторинга: Вад (Вахрушева)  
Иль (Чеснокова)  
Светлана (Семидикина)