

Оценочный лист по результатам проверки организации и качества горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №59 п.Белозёрный

Дата проведения проверки: 05.09.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

1. Ступина Е.Н. - ответственный за организацию и контроль питания
2. Саврикина С.В. - учитель русского языка и литературы
3. Бедрик Е.С. - учитель начальных классов
4. Ступина Е.Н. - представитель родительской общности

	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)?	нет, необходимо ти
	А) да	
	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?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Проверка документации: *проверены журналы, необходимые для функционирования столовой. Документация ведется ежедневно, на момент проверки замечаний по ведению документации - нет.*

Выявленные нарушения: *в ходе проверки замечаний и нарушений не выявлено. Общественный контроль соответствует требованиям в меню. Вкусовое качество блюд соответствует ТК. Температура блюд в норме. В зале чисто. Помещение проветривается.*

Выводы и рекомендации:

соблюдать санитарные нормы и правила при организации питания обучающихся.

Члены комиссии:

*Смирнов / Лузика Е.М.
Смирнов / Смирнова С.В.
Смирнов / Бекрич Е.С.
Смирнов / Лузика Е.М.*

Ознакомлены:

*Смирнов Н.А. - ☒
Шаркина О.И. - ☒
Жукотченко Е.А. - ☒
Буряков И.В. - ☒*