

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

Дата проведения проверки: 17.10.25

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Лукина СМ - ответственный за организацию, контроль
2. Сафеева СВ - учитель физической культуры
3. Федорова СС - учитель начальных классов
4. Воробейко ОА - представитель родительского общества
5. Лукина СВ - представитель родительского общества

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	✓
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: документация оформлена и ежедневно заполняется. На момент проверки все необходимые журналы были заполнены в срок.

Выявленные нарушения: В одной из порций (молочной рисовой каше) был обнаружен кусок пищевой соды (часть от сухих трав/содовых карбонатов). Горючие отходы немедленно сразу же на чистую порцию.

Выводы и рекомендации: питание осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Продолжать следить за температурой готовой пищи, соблюдать условия приготовления блюд по ТК, соблюдать санитарные нормы и правила при организации питания. Провести выявление причин случайного выхода, чтобы порция соответствовала заявленной в меню.

Члены комиссии:

Бурда ЕН
Савицкая ЕВ
Бедрик ЕС
Вартаманов ОА
Бурда ЕН

Подписано:
Шмелева АИ
Шмелева СА
Бурда А.В.
Байцева ЕВ