

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

Завтрак 1-4, 5 классы

Дата проведения проверки: 19.11.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку:

- председатель комиссии
отвественной по контролю
по организации питания*
1. *Тузина ЕН - директор школы*
2. *Федрик ЕС - м.рук. 1кл. - учитель начальных классов*
3. *Самойлова СВ - м.рук. 4кл. - учитель русского языка, литературы*
4. *Зимовоева Е. - представитель родительской общественности*
5. *Вартамян О.А. - представитель родительской общественности*

	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)?	<i>В этом нет необходимости.</i>
	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: Все имеющиеся журналы по требованиям СанПиН имеются, заполнены в полном объеме. Документация - имеется; изучается; заполняется.

Сметы приготовления блюд. Производство блюд осуществляется в соответствии с ТК. Качество блюд соответствует требованиям СанПиН. Контроль качества осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Выявленные нарушения: порции соответствуют установленным нормам в меню. В процентном отношении отходов завтрака ~ 4% в виде гарниров и супов. При опросе детей: не все едят и любят молочную пищу. Сформирована беседа о ЛН; о пользе свежих продуктов.

Выводы и рекомендации: На момент проверки нарушений качества питания не выявлено; санитарные нормы и правила соблюдены по СанПиН. Необходимо продолжать соблюдать санитарные нормы и правила при организации питания обучающихся.

Члены комиссии:

М.П. Жукова Е.Н.
М.П. Федрик С.С.
М.П. Сапрыкина С.В.

М.П. Зимовьева Е.С.
М.П. Вартаманов О.А.

Ознакомлены

1. Шенкеева О.И.
2. Забзуба Е.В.
3. Ахметчикова Е.А.
4. Федрик С.С.
5. Вартаманов О.А.