

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

Дата проведения проверки: 12 марта 2016 г. Обед 6-й кл.

Инициативная группа, проводившая проверку: Лукина ЕМ - отв за организацию питания и контроль питания
Бедрик ЕЕ - учитель начальных классов
Сайраганова СВ - учитель русского языка и литература
Сайраганова СВ - учитель математики 4-5 кл.
Гурьева М.Н. - представитель родителей от 6-го кл.

	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	

*Взнос
есть
проблема*

12/III

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 журналы заполнены в полном объеме; документация в журнале передана по требованиям оформлена СанПиН. Заполнено по сроку

Выявленные нарушения: открыто ведро для отходов; временно замечание исправлено сразу же.

Выводы и рекомендации: продолжать соблюдать санитарные нормы при организации питания. Торжественно советует ТК и все заинтересованное население стараться не допускать нарушений. Осуществлять тщательный контроль в соответствии с требованиями СанПиН.

Члены комиссии: Андреев | Тузикова ЕМ
Буррак | Воробей ЕС
Савицкий | Сапронова СВ

Евсеев Сагайдаров СВ
 Торопко Турьева И.Н.

Ознакомлено:
 1. Шереметьева О.И. - ✓
 2. Буррак Л.В. - ✓

заместителем Е.А. - ✓
 Зайцева Е.В. - ✓