

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

*обед 6-11кл.*

Дата проведения проверки: *16 апреля 2016 г.*

*отв. за контроль*

Инициативная группа, проводившая проверку: *1. Туркина Е.К. - инициатор группы*  
*2. Сапрыкина С.В. - учитель русского языка и литературы*  
*3. Савицкая С.В. - учитель математики*  
*4. Федина С.С. - учитель начальных классов*  
*5. Сахарова А.И. - 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)?	<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: *проверена документация и журналы, необходимые для функционирования столовой. Ведется ежедневно, подробно.*

Выявленные нарушения: *в одном из журналов не до конца прописаны требования. замечание исправлено сразу же.*

Выводы и рекомендации: *Объем нарушений совпадает с заявленным меню. Вкусные напитки соответствуют ТК. Температура блюд соответствует требованиям. Продолжать соблюдать санитарные нормы и правила организации питания обучающихся. Своевременно доносить информацию о работе столовой и документацию.*

Члены комиссии: *См - Ступина ЕН*  
*Семан - Сапрыкина С.В.*  
*Семан - Савицкая Е.В.*  
*См - Федина ЕА*

*С. Савицкая Е.В.*

1. Никитенко Е.А. ✓
2. Шеркина О.И. ✓
3. Бурина И.И. ✓
4. Забцева Е.В. ✓