

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

Дата проведения проверки: 13 мая 2026г Обед 1-4,5

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

1. Бузина ЕН - ст. за контроль и организацию питания
2. Федрик ЕЕ - учитель начальных классов
3. Саврошенко С.В - учитель русского языка литературы
4. Вартамен О.А - 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)?	
	А) да	ВЭТО не
	Б) нет	необход-но
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: *просмотрена документация, все имеющееся учтено. Записки в срок в полном объеме; замечаний нет.*

Выявленные нарушения: *на момент проверки нарушений качества горячего питания не выявлено.*

Выводы и рекомендации: *Боло произведено взвешивание кешевых порций, путем случайного выбора; вес соответствует весу, заявленному в меню. Продолжать соблюдать санитарные нормы и правила при организации питания обучающихся. Питание осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН.*

Члены комиссии:

Зар / Лузина ЕН
Зар / Федина ЕЕ
Зар / Сайромова СВ
Зар / Вартамова ОА

Ознакомлены:

1. Мишина ОУ - *Зар*
2. Бурага В.В. - *Зар*
3. Шимченко Е.А. - *Зар*
4. Зайцева Е.В. - *Зар*