

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

завтрак 1-4, 5, 10, 11 классы

Дата проведения проверки: 17.09.2026г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Лузина Е. Ник - отв. за организацию и контроль питания
2. Савицкая СВ - учитель математики, кл. рук. 10кл.
3. Бедрик ЕС - учитель начальных классов, кл. рук. 2кл.
4. Васильева М.В - 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	е
	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)?	нет необходимо
	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: проверены документы и турмамы, заполнены в полном объеме в соответствии с СанПиН
Документация ведется ежедневно.

Выявленные нарушения: Не до конца заполнен турмамы по термометрии в санитарской помещении.
исправлено сразу же во время проверки

Выводы и рекомендации: Вкусовые качества соответствуют ТК
Температура блюд в тарелке/согласно показаниям термометров, которые
находятся в наличии) соответствуют заявленным
по меню. В санитарском помещении все продукты
содержатся по нормативным требованиям. В тарелке под
подогревом продлеваются. Находится в холодильнике
предназначен для хранения и правила санитарного
законодательства при организации питания
для детей.

Члены комиссии:

Иванов / Путкина Е.И.
Григорьев / Смирнова Е.В.
Иванов / Григорьев Е.С.
Иванов / Васильева О.В.

Ознакомлены:

1. Иванов Е.В.
2. Васильева О.В.
3. Иванов Е.В.
4. Васильева Е.В.