

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Будник М.А.
2. Климова Ю.В.
3. ММ М.В.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	+
	Наличие одноразовых полотенец, <u>электросушилок</u> для сушки рук	+
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	+
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	+
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	+
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	+
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	+
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	+
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	+
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	+
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	+
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	+
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	+
	Качественно ли проведена уборка	+
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	+
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	вкусно
Выводы по организации питания учащихся в школе		
<p><i>Питание детей в нач. школе организовано отлично.</i></p>		