

Оценочный лист

Дата проведения проверки 20.10.23г.

Инициативная группа, проводившая проверку Кармасок А.А.,  
Лешишина, А.В., Борисова О.В.

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 циклическое 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 циклическим 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) да	
Б) нет	нет
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	

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) да	
	Б) нет	нет
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) да	
	Б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Выводы и предложения :

*Прием пищи проводился в соответствии с требованиями гигиенических нормативов, соблюдались технологии приготовления. Работники столовой работали аккуратно, с соблюдением требований.*

Подписи проверяющих

*Керимов А.Д.*

*Миннишина А.В.*

*Борисова О.В.*