

**Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Биритской СОШ**

Дата проведения проверки: *30.11.2021г.*

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: *Л*

Родитель, представитель родительского комитета класса: *Л*

Родитель, представитель родительского комитета класса: *Альфия Ясина*

Заведующая столовой, ответственная за питание: *Селезнева*

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>Да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) если да, то где <i>на сайте</i>	<i>Да</i>
	Б) если нет, то почему	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>Да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	<i>Да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>Да</i>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>Да</i>
	Б) нет	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их	

	жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
13.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
14.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
15.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да
17.	Работают ли бактерицидные лампы?	
	А) нет	
	Б) да	да
18.	Имеются ли салфетки на столах?	
	А) нет	
	Б) да	да
19.	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни?	
	А) соответствует	да
	Б) не соответствует	
20.	Имеются ли в наличии медицинские маски и одноразовые перчатки?	
	А) нет	
	Б) да	да
21.	В каком состоянии объём, вид пищевых отходов после приема пищи?	
	А) удовлетворительный	да
	Б) не удовлетворительный	