

Форма оценочного листа

Наименование ОО МБОУ СОШ № 28

Дата проведения проверки: 10.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Курсысаренко Карине Александровна номер тел. 89181374571

2. Ф.И.О. Кашарейкина Ольга Владимировна номер тел. 89181676970

3. Ф.И.О. Соболева Татьяна Владимировна номер тел. 89883445255

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

1. Ф.И.О. Соболева Т.В. подпись [подпись]

2. Ф.И.О. Курсысаренко К.И. подпись [подпись]

3. Ф.И.О. Кашарейкина О.В. подпись [подпись]