

Форма оценочного листа  
МБОУ "ФСОШ №2 с углублённым изучением отдельных предметов"

Дата проведения проверки: 15.02.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Шабрина О.Т.

Сидорова С.В.

Курочкина Р.Р.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да

<input type="checkbox"/>	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
<input type="checkbox"/>	А) да	да
<input type="checkbox"/>	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	нет
<input type="checkbox"/>	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) да	да
<input type="checkbox"/>	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	нет
<input type="checkbox"/>	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	нет
<input type="checkbox"/>	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
<input type="checkbox"/>	А) нет	нет
<input type="checkbox"/>	Б) да	

Акт проверки организации питания обучающихся  
МБОУ "ФСОШ №2 с углублённым изучением отдельных предметов"

«15» 02 2023г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

\_\_\_\_\_  
Мальгина О.Т.  
\_\_\_\_\_  
Сидорова С.В.  
\_\_\_\_\_  
Кузнецова Р.Р.

проведена проверка организации питания МБОУ "ФСОШ №2" "Косовинский общ. уч. центр"  
по адресу Косово 17

Основание проведения проверки по графику

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- работой буфета «при наличии».

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов	да		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии		
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню	соответ-т		
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответ-т		
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответ-т		
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да		
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да		
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да		

4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока	да		
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)	в соответствии с нормами		
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	в соответствии		
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток	достаточно		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в соответствии		
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	есть		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	по графику		
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции			
7.2	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3	Соблюдение условий хранения буфетной продукции			
7.4	Наличие оформленных ценников			
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

Выводы: Нарушений в соблюдении требований, установленных в меню нет

Предложения:

Члены комиссии:  
(Ф.И.О., подпись)

Малькова О.Т.      [Подпись]

Сидорова С.В.      [Подпись]

Куцакина Р.Р.      [Подпись]