

## Оценочный лист

проверки организации питания в МОУ СШ №6

(Методические рекомендации 2.4.0180-20)

Дата проведения проверки: 04.04.2024.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Назарикова М.А. - советник директора по воспитательной работе
2. Тумакова Е.А. - родитель 2б класса
3. Цапилова С.В. - родитель 2-а класса
4. Горчагова О.Ф. - родитель 4-в класса

В присутствии администрации ОУ

1. Манокина Е.В., - директор школы
2. Петрушова Н.А. - ответственная за питание в ОУ

	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 циклическим 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 приёма пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	-
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	-
1 3	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	-
1 4	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	-
1 5	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	-
1 6	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	-
1 7	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	-

Организация питания в ОУ соответствует требованиям СанПиН  
2.3/2.4.3590-20.

Соблюдены все обязательные санитарно-гигиенические требования по качеству и безопасности питания. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся. При сравнении реализуемого меню с утверждённым меню фактов исключения отдельных блюд из меню нет. Выдача приготовленных блюд соответствует температурному требованию САН ПиН. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

Подписи членов комиссии:

1. Назарикова М.А.

2. Тумакова Е.А.

3. Цапилова С.В.

4. Горчагова О.Ф.

