

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №6
(Методические рекомендации 2.4.0180-20)

Дата проведения проверки: 08.12.2023.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Назарикова М.А. - советник директора по воспитательной работе
2. Сазоненко М.А. - родитель 4б класса
3. Фёдорова В.Г. - родитель -5а класса
4. Воробьёва С.М. - родитель 6и 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	-
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	-
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	-
1	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	

5		
	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.

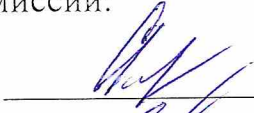
Соблюдены все обязательные санитарно-гигиенические требования по качеству и безопасности питания. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся. Обеденный зал соответствует требованиям организации питания. Зафиксировано горячее состояние еды в рамках органолептических показателей готовых блюд, в результате дегустации блюда из меню.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Порядок обеспечивающий гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся. Классными руководителями проводятся классные часы о здоровом питании.

Подписи членов комиссии:

1. Назарикова М.А. - 

2. Сазоненко М.А. - 

3. Фёдорова В.Г. - 

4. Воробьёва С.М. - 

