

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	
Состав комиссии:	

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	<i>Меню</i>	
1	Вывешено ежедневное меню	
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	
3	Вывешено цикличное меню	
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	
	<i>Бракераж</i>	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	
7	За период с последней плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недопуска к реализации приготовленных блюд	
	<i>Учет особенностей здоровья</i>	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	
	<i>Чистота</i>	
9	Работники пищеблока соблюдают масочный режим	
10	Уборка обеденного зала проводится после завтрака и обеда	
11	В обеденном зале чистые столы, стулья, полы	
12	Посуда чистая, нежирная	
13	В обеденном зале отсутствуют мухи и другие насекомые	
	<i>Соблюдение учащимися личной гигиены</i>	
14	В наличии работающие краны с водой	
15	В наличии мыло	
16	В наличии антисептик	
17	В наличии полотенца или сушилки для рук	
18	Дети моют руки	
	<i>Качество пищи</i>	
19	Блюда горячие или теплые	
20	Около 70% детей съедают первые блюда	
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	
22	Около 70% детей выпивают напиток	
	<i>Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий</i>	
23	Во время приёма пищи за столом сидят дети из одного класса	
24	Классы приходят на обед со своим потоком	
25	Потоки классов не смешиваются	
26	Производится обеззараживание воздуха рециркулятором	