

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**контроля организации горячего питания учащихся**

Дата и время проведения проверки:	26.08.22 г завтрак.
Состав комиссии:	Лекомцева Наталья Степановна Симакова Н. В. Берасова Г. С.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	<b>Меню</b>	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено циклическое меню	+
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	отсутствует
	<b>Бракераж</b>	
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	не зафиксир.
	<b>Учет особенностей здоровья</b>	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	согласн.
	<b>Чистота</b>	
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	отсутствуют
	<b>Соблюдение учащимися личной гигиены</b>	
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	+
	<b>Качество пищи</b>	
19	Блюда горячие или теплые	горячие
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	50%
	<b>Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий</b>	
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	+

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**контроля организации горячего питания учащихся**

Дата и время проведения проверки:	26.09.22 обед
Состав комиссии:	Бакушина Наренчук Николаевна Сидорова Г. А. Богданова Т. Р.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	<b>Меню</b>	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено циклическое меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	отсутствует
	<b>Бракераж</b>	
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	не зафиксир.
	<b>Учет особенностей здоровья</b>	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	созданы
	<b>Чистота</b>	
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	отсутствуют
	<b>Соблюдение учащимися личной гигиены</b>	
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	.
	<b>Качество пищи</b>	
19	Блюда горячие или теплые	горячие
20	Около 70% детей съедают первые блюда	+
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	+
22	Около 70% детей выпивают напиток	50%
	<b>Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий</b>	
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	+