

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	5.09.24. 11 ⁰⁰
Состав комиссии:	Шмидкина Ирина Алексеевна
	Баганова Елена Сергеевна
	Силакова Наталья Владимировна
	Зубина Ольга Владимировна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
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	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	созаны
	Чистота	
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	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
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	✓
	Качество пищи	
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	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
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	✓

Рекомендована бан смесь медов в столом и стульях)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	05.09.2024г.	12:20
Состав комиссии:	Гребина О.В.	
	Богданова Е.С.	
	Семёнова Н.В.	

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
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	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
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	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
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	✓
	Качество пищи	
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	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
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	✓

Рекомендовало до смены мебели (стулья, столы)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	30.09.24 12 ²⁰
Состав комиссии:	Симакова Н. В.
	Бордакова В. С.
	Филипова Т. В.

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено цикличное меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	✓
	Бракераж	
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	нет
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	✓
	Чистота	
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	✓
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
14	В наличии работающие краны с водой	✓
15	В наличии мыло	✓
16	В наличии антисептик	✓
17	В наличии полотенца или сушки для рук	✓
18	Дети моют руки	✓
	Качество пищи	
19	Блюда горячие или теплые	✓
20	Около 70% детей съедают первые блюда	нет
21	Около 70% детей съедают вторые блюда	✓
22	Около 70% детей выпивают напиток	✓
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
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:	15.10.2024 11:10
Состав комиссии:	Чернишова Надежда Павловна
	Симакова Наталья Владимировна
	Возанова Елена Сергеевна

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	+
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	+
3	Вывешено цикличное меню	+
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	
	Бракераж	
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	+
	Учет особенностей здоровья	
8	Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	+
	Чистота	
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	+
	Соблюдение учащимися личной гигиены	
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	+
	Качество пищи	
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	+
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических условий	
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	+

качество питания оцениваю как удовлетворительное.