

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	19.09.2023	
Состав комиссии:	Фанеева Т. Б.	Проф. Фанеева Т. Б.
	Богданова Е. Р.	
	Синдалькова 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	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	12.20	6.10.23
Состав комиссии:	Исагорова И. А.	
	Валдеева Э. С.	
	Султанова И. Р.	

№ 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	+

Иванов С. С.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	11.20	26.10.23
Состав комиссии:	Крисова Екатерина Сергеевна	
	Богданова Елена Викторовна	
	Сидякова Наталья 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	+
	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	+

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	13.11.2023г.
Состав комиссии:	Могова Елена Викторовна, Могов Трифанова Елена Сергеевна Сидорова Наталья 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	+
	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	+

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	17.11.2019 12.00 (обед)
Состав комиссии:	Воздакова С.С.
	Сидякина Н.В.
	Жульковец Л.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	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки:	18.12.2023 12:20
Состав комиссии:	Жульков А. В.
	Богданова Е. С.
	Сидякова И. 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	отсутствуют
	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	меньше
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	+

Необходимо ремонт столовой