

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
 контроля организации горячего питания учащихся

Дата и время проведения проверки	12.10.22	Завтрак
Состав комиссии:	Карачева Елена Сергеевна	
	Савва Евгений Иванович	
	Сидорова Наталья Владимировна	
	Видинова Елена Сергеевна	

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарий
	Меню	
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено циклическое меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	Бракераж	
5	Вывешен приказ о бракеражной комиссии	✓
6	Бракераж снимается от всех приготовленных блюд	✓
7	За период с прошедшей плановой проверки в бракеражном журнале зафиксированы факты недолучек и реализованы приготовленные блюда	не фиксируется
	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 приема 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:	12.10.19.	Сред
Состав комиссии:	Кореньев Алексей Сергеевич	
	Чирков Евгений Владимирович	
	Сиваева Наталья Владимировна	
	Бурдakov Павел Александрович	

№ п/п	Критерий	Наличие критерия, комментарии
	Меню	✓
1	Вывешено ежедневное меню	✓
2	Ежедневное меню совпадает с реальными блюдами	✓
3	Вывешено диетическое меню	✓
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	Бракераж	✓
5	Вывешен приказ в 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 допуск к реализации
	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 правил 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 приема 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	✓