

Оценочный лист

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Теслерова Наталья Николаевна Тит
2. Делюкина Ирина Сергеевна БМ
3. Тум Степан Васильевич С

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	да
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	да
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	да
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	да
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	да
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	да
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	да
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	да
7	Наличие на стенде цикличного меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	да
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	да
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	да
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	да
11	Санитарное состояние обеденного зала	да
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	да
	Качественно ли проведена уборка	да
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	нет
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	да
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	да
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	да

Выводы по организации питания учащихся в школе

*Вкусно и организованно*