

Оценочный лист

Проверка организации и качества питания учащихся МОУ СШ № 34

Дата и время проведения проверки: 09.09.2022г.

Состав комиссии:

Легкая Е.В. – зам.директора по УВР

Астунина Л.В. – учитель начальных классов, ответственный за питание

Садовая С.С. – председатель родительского комитета, член комиссии РК

Круглянская Н.М. – представитель родительской общественности 6 «Б» кл., член комиссии РК

Лукьянцева Т.Н. – представитель родительской общественности 10 «А» кл., член комиссии РК

Пискова Л.А. – представитель родительской общественности 3 «А» кл., член комиссии РК

Имеется ли в буфете-раздаточной примерное 12-дневное меню?

А) да Б) нет

Имеется ли в буфете-раздаточной ежедневное меню?

А) да Б) нет

Ежедневное и примерное 12-дневное меню располагаются в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да Б) нет

В меню присутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?

А) да Б) нет

Присутствуют ли ценники на буфетную продукцию?

А) да Б) нет

Имеется ли график приема пищи учащимися?

А) да Б) нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да Б) нет

Есть ли в организации бракеражная комиссия?

А) да Б) нет

Соответствует ли вкус приготовленных блюд на момент приема пищи?

А) да Б) нет

Соответствует ли запах приготовленных блюд на момент приема пищи?

А) да Б) нет

Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд на момент приема пищи?

А) да Б) нет

Соответствует ли норма (объем) выдачи готовых блюд?

А) да Б) нет

В ходе проверки было проверено корректное взвешивание готовой продукции (горячей и холодной закусок). Температурный режим в меню и в фактическом режиме не соответствует: котлеты 90° (100°), сосиски 100° (100°) и т.д. 60° (100°) чай 200° (200°). Молоко 20° (40°)

Соответствует ли состояние мебели для приема пищи?

А) да Б) нет

Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?

А) да Б) нет

Санитарно-гигиеническое состояние буфета-раздаточной?

А) удовлетворительное Б) неудовлетворительное

Имеется ли в помещении приема пищи оборудование для обеззараживания воздуха?

А) да Б) нет

Имеется ли график проветривания помещения и режим обеззараживания воздуха?

А) да Б) нет

Соблюдается ли проветривание помещения и обеззараживание воздуха по графику?

А) да Б) нет

Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?

А) да Б) нет

Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?

А) да Б) нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) да Б) нет

Наличие и состояние спецодежды, СИЗ у сотрудников столовой?

А) да Б) нет В) состояние удовлетворительное

Нравится ли учащимся меню горячего питания, буфетная продукция?

А) да Б) нет

В) замечания и предложения _____

Имеется ли на стендах просветительская информация по пропаганде здорового питания?

А) да Б) нет

Заключение комиссии: признать работу администрации, педагогического состава школы, операторов питания, сотрудников буфета-раздаточной, членов бракеражной комиссии по организации питания и пропаганде основ правильного питания учащихся

А) удовлетворительной Б) не удовлетворительной

Подписи членов комиссии:

Легкая Е.В.

Легкая

Астунина Л.В.

Астунина

Садовая С.С.

Садовая

Круглянская Н.М.

Круглянская

Лукьянцева Т.Н.

Лукьянцева

Пискова Л.А.

Пискова