

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Номер вопроса	Вопрос	Да/нет
16.	Имеется ли в организации меню?	+
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
17.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся?	+
	А) да	
18.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте?	+
	А) да	
19.	В меню отсутствуют повторы блюд?	+
	А) да, по всем дням	
20.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+
	А) да, по всем дням	
21.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+
	А) да	
22.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+
	А) да	
23.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+
	А) да	
24.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	+
	А) нет	
25.	Созданы ли условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+
	А) да	
26.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	А) да	+
	Б) нет	
27.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
	А) да	
28.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	+
	А) нет	
29.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+
	А) да	
30.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+
	А) нет	
31.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	+
	А) нет	
32.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	+
	А) нет	
	Б) да	

Замечаний нет.

А.П.К. Терешкина А.А.