

Комиссия в составе:

Копытимова Н.А. - ответственного по питанию,  
 Евдокимова Т.И. - члена контрольной комиссии,  
 Яковлева М.Б. - представителя родительского  
 общественного совета контроля качества и  
 норм питания

Цель проверки:

1. Соответствие реализации бланка утвержденного
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм
3. Соблюдение правил личной гигиены
4. Объем пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки комиссия

установила: 1. Приготовленная бланка соответствует утвержденному меню (прилагается)




2. Бланка соответствует из сбалансированной, имеют хорошие вкусовые качества, подаются теплыми. Масса порций соответствует рекомендуемой норме в меню. Меню разработано на неделю.

3. Конциссы заворачивают и обдают в установленные сроки. Гигиенически и исправная посуда, расположенная при входе в столовую. Меню в классе (подпись) сбалансированное сбалансированное. Уборка в столовой проводится сразу после приема пищи. Уборка убрана сразу в столовую. Составление посуды соответствует требованиям, предписан, соблюдено.

4. Конциссы перед приемом пищи мыют руки. Сотрудники столовой работают в спец. одежде. Составление меню - удовлетворительно.

5. Объем пищевых отходов после приема пищи: завтрак - 9%, обед - 12%.

Члены комиссии

Копытимова Н.А.   
 Евдокимова Т.И.   
 Яковлева М.Б. 

Оценочный лист контроля качества и норм школьного питания

302.23

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	✓
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	✓
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	✓
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	✓
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	✓
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	✓
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	✓
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	✓
Б) да	
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	✓
Б) нет	
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
А) нет	✓
Б) да	
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
А) нет	✓
Б) да	
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
А) нет	✓
Б) да	

Колотилова Н.А. *Н*  
 Свободенко Т.С. *С*

Демидов И.Б.