

Комиссия в составе:

Золотникова Н.А. - ответственного за питание.  
 Свдоложенко Г.И. - члена бригады комиссий  
 Горюнова С.В. - представителя родительского  
 комитета проверки качества и  
 норм питания.

Цель проверки:

1. Соответствия режимов питания утвержденному
2. Соблюдения санитарно-гигиенических норм
3. Формы соблюдения правил личной гигиены.
4. Качества и состава санитарной одежды  
 и спецодежды.
5. Объем пищевых отходов после приема пищи.

В ходе проверки комиссия

- установила:
1. Приготовление блюд соответствует утвержденному меню (прилагается)
  2. Блюда приготовлены из свежих продуктов, имеют хороший вкусовой качества пожелание поваров. Масса порций соответствует предусмотренному количеству в меню. Меню размещено на стенде
  3. Работники заучивают и соблюдают в установленном порядке правила личной гигиены. Мытье в дезинфицирующем средстве. Мытье в дезинфицирующем средстве. Мытье в дезинфицирующем средстве. Форма в санитарной проверена, чадры в наличии. Составление посуды соответствует требованиям, процесс мытья нет.
  4. Работники перед приемом пищи мыют руки с мылом.
  5. Санитарные столы работают в спец. одежде. Составление одежды удовлетворительное.
  6. Объем пищевых отходов после приема пищи: завтрак - 10%, обед - 11%.

Члены комиссии

Золотникова Н.А.  
 Свдоложенко Г.И.  
 Горюнова С.В.

### Оценочный лист контроля качества и норм школьного питания

Дата проведения проверки 22.03.23

Комиссия, проводившая проверку: Золотникова Н.В.

Соболева Т.С.

Таракан Е.В.

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню?	
А) да, для 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	