

25.02.2025

## Оценочный лист проверки организации питания в МБОУ «Суховская СОШ №3»

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: Лавриненко Татьяна Сергеевна, Шейнмаер Ольга Александровна, Вольф Светлана Валерьевна

	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	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
18	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
19	Соответствует ли количество посадочных мест, количеству одновременно питающихся детей?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
20	Есть ли замечания по чистоте посуды, выдаваемая детям?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
21	Есть ли замечания по чистоте столов для приема пищи?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
22	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде(халат, головной убор) ?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
23	Теплые ли блюда выдаются детям?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
24	Все ли дети моют руки перед едой?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
25	Все ли дети едят за столами и сидя?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
26	Уточнить, достаточно ли детям времени для приема пищи?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
27	Участвуют ли дети в накрывании на столы?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
28	Удовлетворены ли дети органолептическими свойствами блюд (вкус, цвет, запах, потребительская температура)?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
29	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание, возможность самостоятельно приобретать блюда через линию раздачи или буфет?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
30	Суммарное количество пищевых отходов в %		
	А) до 10%	В) 30-40%	Д) 50-60%
	Б) от 10-20%	Г) 40-50%	Е) более 60%

Инициативная группа проводившая проверку: *Кравченко Н.В./С.П./*  
*Лавришанко Т.С. Лух Вадим Вольф Шестаков С.А.Ф. Шестер*