

Оценочный лист по
периодической внутренней проверки организации горячего питания обучающихся
МБОУ Гаревской СОШ

09.10.2023 проведена проверка организации питания в столовой МБОУ Гаревской СОШ
Баженова Н.И., Суходолина О.М. Червоноокой В.П.

членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню - обоснованности проведенных замен);
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой.

В ходе проверки установлено:

№	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения нарушений	Ответственный за устранение нарушений
1	Имеется ли в школе меню?	<i>имеется</i>		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления обучающихся и их родителей (законных представителей)?	<i>имеется</i>		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления обучающихся и их родителей (законных представителей) месте? В меню отсутствуют повторы блюд?	<i>имеется</i>		
4	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответствует</i>		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<i>отсутствуют</i>		
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы	<i>соответствует</i>		
7	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<i>имеется</i>		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<i>снимается</i>		
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<i>не имеется</i>		
10	Созданы ли условия для организации питания обучающихся с учетом	<i>созданы</i>		

	особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?			
11	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдается		
12	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	есть		
13	Состояние столовой посуды (наличие сколов, качества мытья посуды)	очень чист		
14	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	проводится		
15	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	удовлетворительно		
16	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	отсутствуют		
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	созданы		
18	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет		
19	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	не имелись		
20	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	есть		

Подписи проверяющих

