

Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 13.08.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Б.А. Макарова 01.01.

1	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	Да
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	Да
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	Да
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	Да
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	

	комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	Да
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	Нет
	Б) нет	
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	Нет
	Б) нет	
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	Да
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	Да
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	Да
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	Да
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Нет
	Б) нет	
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	Нет
	Б) нет	
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	Нет
	Б) нет	
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	Да
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	Нет
	Б) нет	