

**Оценочный лист
контроля за качеством питания обучающихся
в столовой МКОУ СОШ № 2**

Дата проведения проверки: 30.01.2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Романова Ирина Алексеевна
2. Дядькова Наталья Сергеевна
3. _____
4. _____
5. _____

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	99
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	99
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	99
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	99
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	99
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	99
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	99

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	