

Оценочный лист
Проверки организации и качества питания
В МАОУ «Тохтуевская СОШ»

СП, Мухомовская школа - детский сад

22.04.2018
 дат:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Фролова А.А. зам. директора
 Редущина Е.В. - учитель
 Кривоносов Л.В. - член ред. комитета

	Вопрос	Да/нет
1	Есть ли в организации приказ об организации питания	да
2	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да
3	Имеется ли в организации меню	да
4.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	да
	Вывешено ли ежедневное меню на сайте школы	да
6	Допускаются ли в меню повторы блюд	нет
7	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	нет
8	Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора школы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».	да
9	Есть ли в организации дети с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи	нет
17	Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим	да

	требованиям	
18	Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается.	да
19	Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.	да
20	Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды	да
21	Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.	да
22	Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами	да
23	Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды	да
24	В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.	да
25	Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств.	да
26	Результаты ежедневного осмотра на наличие гнойничковых заболеваний заносятся в «Журнал здоровья».	да
27	С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока в соответствии рекомендациями по отбору проб.	да

Подписи:

1. *И.И. Уралова* ЛА
 2. *И.И. Федурис* АВ
 3. *И.И. Кривенко* АВ

Выводы и предложения

Защиты по организации питания нет