

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

16.10.2025

дата

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вештамесова Вера Аликовна - 2а¹, 9¹б⁴ классов
Ланьчева Елена Сергеевна - 1¹б⁴, 2¹а⁴ классов
Бушилесова Марина Васильевна - 9¹а⁴, 1¹ классов

	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	да
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)?	—
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 требованиям	да
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	<i>га</i>
21	Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.	<i>га</i>
22	Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами	<i>га</i>
23	Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды	<i>га</i>
24	В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.	<i>га</i>
25	Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств.	<i>га</i>
26	Результаты ежедневного осмотра на наличие гнойничковых заболеваний заносятся в «Журнал здоровья».	<i>га</i>
27	С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляют работник пищеблока в соответствии рекомендациями по отбору проб.	<i>га</i>

Подписи:

Выводы и предложения

*При проверке организаций и качества питания
в целях по адресу с. Токмукта ул. Молодежная, 15
нарушений не выявлено.*