

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ  
МБОУ СОШ №19

Для проведения проверки: 25.04.2024г.

Инициальная группа, проводившая проверку:

Ф.И.О. Соболева Екатерина Васильевна номер тел. 89873521053

№	Вопрос	Датум
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	га
	Раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	га
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	га
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	га
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	га
3	Наличие в обеденном зале: стелла для потребителей	га
4	Наличие графика приема пищи учащихся, с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	га
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	га
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	га
7	Наличие на столе индивидуального меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	га
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	га
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	га
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	га
11	Санитарное состояние обеденного зала	га
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	га
12	Качественно ли проведена уборка	нет
	Имеют ли факты несоответствия в порядке готовых блюд по факту с утвержденным меню	га
13	Имеют ли факты выдачи детям оставшейся пищи?	га
14	Результаты проведения дегустиации блюд при проведении проверки	хорошо
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусо, запах, внешний вид)	

Выводы по организации питания учащихся в школе:

Защитный лист

И.Ф.И.О.

Соболева Е.В.

подпись:

[Подпись]

5