

Оценочный лист организации процесса питания в школе

Дата проведения проверки: 16.02.2019

Инициативная группа, проводившая проверку: Рябенкова Н.А.
Шмелева У.А. Трещина Н.А.

Вопросы	Да/нет
Имеется в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	+
Б) нет	
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	+
Б) нет	
В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	+
Б) нет, имеются повторы в смежные недели	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	+
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	+
Б) нет	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	+
Б) нет	
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	+
Б) нет	
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	+
Б) нет	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	+
Б) нет	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
А) да	+
Б) нет	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
А) да	
Б) нет	-

Подписи: Рябенкова Н.А., Шмелева У.А., Трещина Н.А.