

Оценочный лист

МКОУ «Нижневская СОШ»

(школьная столовая)

Дата проведения проверки: 4.04.25.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Пирекамова Л.Н., Валиова А.С.,
Хасанова Д.Н.

Проверка:	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп.	+	
2. Наличие цикличного меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Вывешано ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей.	+	
6. Отсутствие запрещенных блюд и продуктов.	+	
7. Соблюдение теплового режима приготовленной пищи в школьной столовой.	+	
8. Соответствие регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации.	+	
9. Уборка помещений после каждого приема пищи.	+	
10. Качественная уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.	+	
11. Обнаружение в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности.		—
12. Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.	+	
13. Замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.		—
14. Наличие кухонной посуды со сколами.		—
15. Выявление при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения блюд из меню.		—
16. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи.		—

Состав группы комиссии:

Пирекамова Л.Н. - Л.Н.
Валиова А.С. - М
Хасанова Д.Н. - Хасанова

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижневская СОШ» № 404.25

(школьная столовая)

В ходе проверки 7.04.25 года, родительского патруля в составе:

Перевамова Л.Л., Ванова Ф.С., Касанова О.Н.

Комиссия проверила:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- масса порций;
- температура блюд.

Вынесла решение:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи по графику
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответств.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. удовл.
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи проведена
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися соблюд.
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд имеется, состояние удовл.
- температура блюд соответств. нормам СанПиН
- масса порций соответств. возрасту детей
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи 11/0

Состав группы комиссии:

Перевамова Л.Л. - ТМ

Ванова Ф.С. - В

Касанова О.Н. Касанов

