

Оценочный лист
МКОУ «Нижневская СОШ»
(столовая дошкольного отделения)

Дата проведения проверки: 7.03.25.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Перевацкова Л.П., Виноградова А.С.

Мещерякова М.Н.

Проверка:	Да	Нет
1. Меню с учетом возрастных групп.	+	
2. Наличие циклического меню для ознакомления родителей и детей.	+	
3. Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	+	
4. Отсутствие повторов блюд.	+	
5. Вывешено 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 циклическое 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:

Перевацкова Л.П. - Пред.
Мещерякова М.Н. - член
Виноградова А.С. - член

Протокол проверки организации горячего питания детей

МКОУ «Нижневская СОШ» № 3 от 4.03.25

(столовая дошкольного отделения)

В ходе проверки 7.03.25 года, родительского патруля в составе:

Перевамова Л.А., Винова А.С.,
Мещукова М.Н.

Комиссия проверила:

- своевременность приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком;
- 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 места приема пищи по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- 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 приема пищи детьми в соответствии с утвержденным графиком 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 места приема пищи по завершении каждого приема пищи проведена
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми соблюдаются
- 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 13%

Состав группы комиссии:

Перевамова Л.А. - Пред.
Мещукова М.Н. - член
Винова А.С. - член