

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 4.10.2013

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Жидешина Кристина Андреевна
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	✓
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	✓
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	✓
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	✓
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	✓
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	✓
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	✓
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	✓
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	✓
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	✓
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	✓
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	✓
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	✓
	Качественно ли проведена уборка	✓
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	—
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	✓
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	✓✓✓
Выводы по организации питания учащихся в школе		
<p>Очень вкусное питание. Блнм школо проверять себя, лишнего не хватало сам.</p>		

Жидешина В.С.