Форма оценочного листа

Наименование ОО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_номер тел. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ номер тел. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ номер тел. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № 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 цикличного 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 | | |
|  | | |

1.Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_