

Форма оценочного листа

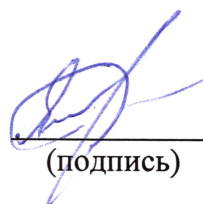
Дата проведения проверки: 25.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Ахмедов Сохратнама Ахмедович

№	ВОПРОС	Да/нет
1	Имеется ли организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствует повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	

13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

« 25 » 01 20 24 г

 / Дядев Е. Я
 (подпись) (расшифровка)

Акт

проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: качественное и своевременное предоставление горячего питания, отвечающее всем санитарным требованиям и нормативам

Дата проверки: 25.01.2024

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Проверить:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Внешний вид работников столовой.
3. Ассортимент и качество отпускаемой продукции.
4. Вес порций выхода готовых блюд.
5. Качество готовых блюд.
6. Время накрытие столов до начала перемены.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
8. Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.
9. Организацию дежурства классных руководителей.

Проверено:

1. Соответствует
2. Соответствует
3. Соответствует
4. Соответствует
5. Соответствует
6. До начала перемен за 5-6 минут
7. 30% возврат каши и котлет (1-2 классы) 30% (3-4 классы)
8. Организовано
9. Тщательно

Рекомендации: Устраняется всё! Очень вкусно!

В эти средние классы кушают лучше, чем на старших классах, отходов меньше. Считаю необходимым проводить беседы с родителями о том, что питание в столовой школы организовано в соответствии с требованиями и данную информацию родителям необходимо довести до своих детей.

Справка составлена: Григорьев Солтанпаша Григорьевич

Григорьев С.Г.
(подпись) (расшифровка)

Форма оценочного листа

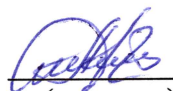
Дата проведения проверки: 25.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Яхьяев Ахмеднаша Яхьяевич

№	ВОПРОС	Да/нет
1	Имеется ли организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствует повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	

13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

« 25 » 01 2024 г

 / А.Я. Дхьяев /
 (подпись) (расшифровка)

Акт

проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: качественное и своевременное предоставление горячего питания, отвечающее всем санитарным требованиям и нормативам

Дата проверки: 25.01.2024

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Проверить:

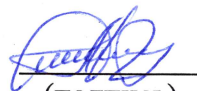
1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Внешний вид работников столовой.
3. Ассортимент и качество отпускаемой продукции.
4. Вес порций выхода готовых блюд.
5. Качество готовых блюд.
6. Время накрытие столов до начала перемены.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
8. Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.
9. Организацию дежурства классных руководителей.

Проверено:

1. Соответствует
2. Соответствует
3. По пятибалльной шкале - 5 баллов, соответствует
4. Соответствует составленному меню
5. Отличное
6. 4-6 минут до начала перемены
7. 25-30% возврата каши и котлет (1-2 класс); 15-20% (3-4 класс)
8. Организованно
9. Положительно

Рекомендации: блюда дегустировал, всё отлично, все очень вкусно. Так как дети, большая часть после первого и второго уроков не кушают кашу, можно увеличить количество блюд на завтрак по дороге домой кашу, макару и макару или даже безмакаронные всевозможные блюда + салат. Среднее звание кушают маленького порции, все начальное классы.

Справка составлена: Ахьяев Александр Александрович

 | А. А. Ахьяев
(подпись) (расшифровка)



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.01.2024г
Инициативная группа, проводившая проверку: Юрченко Александра Степановна

№	ВОПРОС	Да/нет
1	Имеется ли организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствует повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	

13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

« 25 » 09. 20 24 г

 /  /
 (подпись) (расшифровка)

Акт

проверки организации горячего питания в школьной столовой

Цель проверки: качественное и своевременное предоставление горячего питания, отвечающее всем санитарным требованиям и нормативам

Дата проверки: 25.09.2024г.

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников, беседа с поварами.

Проверить:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Внешний вид работников столовой.
3. Ассортимент и качество отпускаемой продукции.
4. Вес порций выхода готовых блюд.
5. Качество готовых блюд.
6. Время накрытие столов до начала перемены.
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
8. Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи.
9. Организацию дежурства классных руководителей.

Проверено:

1. Соответствует
2. Соответствует
3. Соответствует
4. Соответствует
5. Соответствует
6. Соответствует
7. Большой объем отходов, особенно после 1 и 2 уроков.
8. Соответствует
9. Соответствует.

Рекомендации: Велик объем отходов, особенно после 1 и 2 уроков. Больше способов.

Справка составлена:

Курченко Алейкой Степановной

Курченко
(подпись)

Курченко АС
(расшифровка)