

**Оценочный лист  
 проверки организации питания в МБОУ «Средняя школа № 6» ЕМР РТ**

Дата проведения проверки: 1.03.24  
 Инициативная группа, проводившая проверку:

Нарайков Ю.Н. Сашижова Л.Э.

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>4.</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5.</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6.</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>7.</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>11</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>12</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>13</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>14</b>	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>15</b>	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>16</b>	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>17</b>	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) нет	
	Б) да	

*Нарайков Ю.Н.*      *Сашижова Л.Э.*



Дата проведения мероприятия	Ф.И.О. проверяющего	Прием пищи	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество питания)	Подпись
26.09.2023	Жестякова В.В. Бунатулина Л.А. Масляникова Р.О.	8.45	Меню соответствует требованиям, блюда вкусные. Различий между кухней кухни-теплички, кухни вкусной. Чай вкрутки. Чайники всегда соответствуют требованиям. Вода чистая. Выходит из крана. Вода чистая и свежая.	
10.10.2023	Урасова Л.А. Батраева О.А.	9.11.		
26.10.2023	Саломская Е.О. Тегинова А.В.	9.45		
08.11.2023	Талеева Т.М.	8.50	Меню соответствует требованиям. Еда теплая.	
22.11.2023	Трашкова Л.Ф. Зиновьева Е.И. Батраева М.А.	9.50	Меню соответствует требованиям. Еда теплая.	
6.12.2023	Миннаметова З.Т. Цыбулина Е.В.	8:45	Меню соответствует утвержденному. Тюрки однородное, комлета пропаренная еда теплая.	
19.12.2023	Донцова Р.А. Басманова Е.Б. Нуркина О.Б.	8.50	Меню соответствует требованиям. Еда теплая.	
02.02.24	Тамгулова Д.Ф. Курбанова Т.М. Тасван С.А.	9.30	Меню соответствует требованиям. Еда теплая.	
16.02.24	Ибрагимовна Р.Ф. Майлова А.Д.	9.45	Меню соответствует требованиям. Еда теплая и свежая.	
01.03.24	Саммеева Т.Т. Тарманова Ю.А.	9.30	Меню соответствует требованиям. Еда теплая.	