

**Оценочный лист  
результата посещения школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания  
обучающихся в МБОУ «СШ № 3» г. Десногорска**

Фамилия И.О. членов комиссии: Бузмакова А.Н., Матенков А.А., Ильюшкина Е.А., Макушкина Е.Ф., Орешкина И.Н., Северина Т.А.

Дата 27.01.2025 г.

Время посещения школьной столовой 08-40

Приём пищи (завтрак, обед) завтрак


	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1.	Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического утвержденного меню на день и соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
3.	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4.	Температура вторых блюд	> 60	60 - 45° <input checked="" type="checkbox"/>	< 45°	
5.	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	≈ 3%
6.	Спросить мнение детей (выборочный опрос, Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Не вкусно	
7.	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Не вкусно	
8.	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Хорошее <input checked="" type="checkbox"/>	Удовлетворительное	Плохое	
9.	Наличие графика текущих и генеральных уборок помещений пищеблока, столовой	Имеется <input checked="" type="checkbox"/>	Нет		
10.	Влажная уборка и обработка всех контактных поверхностей, проводится с применением дезсредств	Производится в полном объеме <input checked="" type="checkbox"/>	Производится частично	Не производится	
11.	Состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.	Хорошее <input checked="" type="checkbox"/>	Удовлетворительное	Плохое	
12.	Обработка обеденных столов столовой	Производится в полном объеме <input checked="" type="checkbox"/>	Производится частично	Не производится	



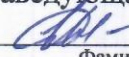
	посудыпроводится до и после каждого приемапищи с использованием моющих идезинфицирующих средств и растворов				
13.	Наличие мыла и антисептика дляобработки рук при входе в пищеблок,столовую	✓ Имеется	Имеется не в полном объеме	Нет	
14.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	✓ Соблюдаются	Соблюдаются частично	Не соблюдаются	
15.	Наличие и состояние санитарной одежды и средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓ Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
16.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓ Имеется	Имеется не в полном объеме	Нет	
17.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Информация размещена в столовой в доступном месте ✓	Информация размещена на сайте школы	Информация не размещена	
18.	Ваши предложения /пожелания/ комментарии				

Подписи:

Члены комиссии:

  
 Подпись Ильинкина С. А.  
 Подпись Бурмакова О. Н.  
 Подпись Матенков А. А.  
 Подпись Северина М. А.  
 Подпись Макушкина В. Ф.  
 Подпись Орешкина Ч. Н.

Заведующая производством школьной столовой

  
 Подпись Красильникова С. А.  
 Подпись Красильникова С. А.