

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., Ильющкина Е.А., Макушкина Е.Ф., Орешкина И.Н., Северина Т.А.

Дата 25.02.2025 г.

Время посещения школьной столовой 08-40

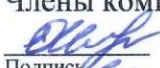
Приём пищи (завтрак, обед) завтрак

| | 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° | < 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, проводиться 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 | |

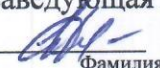
| | | | | | |
|-----|--|---|-------------------------------------|-------------------------|--|
| | посудыпроводится до и после каждого приемапищи с использованием моющих идезинфицирующих средств и растворов | | | | |
| 13. | Наличие мыла и антисептика дляобработки рук при входе в пищеблок,столовую | 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 _____
 Чибрикина Е.А.
 Подпись _____
 Бузмакова А.Н.
 Подпись _____
 Матенков А.А.
 Подпись _____
 Северина Т.А.
 Подпись _____
 Макушкина Е.Ф.
 Подпись _____
 Орешкина Е.Ф.

Заведующая производством школьной столовой


 Подпись _____
 Бузмакова Е.А.
 Подпись _____
 Бузмакова Е.А.