

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

Фамилия И.О. членов комиссии Орешкина Ч.Н., Федосева Ю.В.,  
Бузмакова А.Н., Матенков А.А., Истомкина Е.А.,  
Дата 20.09.2023 г. Макушкина Е.Ф.  
Время посещения школьной столовой 8<sup>45</sup>  
Приём пищи (завтрак, обед) завтрак

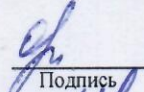
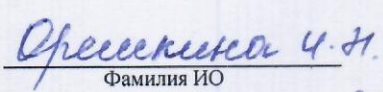

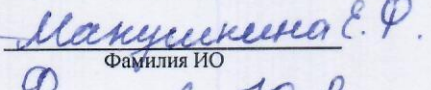

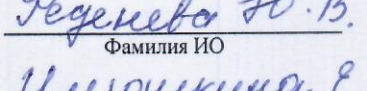
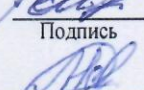
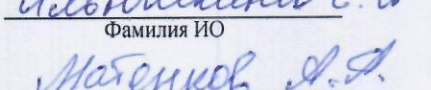
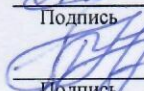
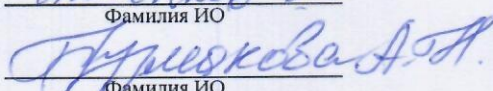
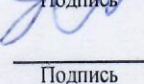
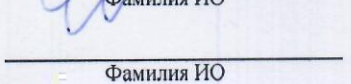
	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1.	Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического 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%	≈ 2%
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	<input checked="" type="checkbox"/>	Производится в полном объеме	Производится частично	Не производится
11.	Состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.	Хорошее <input checked="" type="checkbox"/>	Удовлетворительное	Плохое	


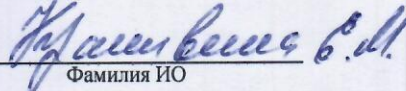
12.	Обработка обеденных столов и столовой посуды проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств и растворов	Производится в полном объеме ✓	Производится частично	Не производится	
13.	Наличие мыла и антисептика для обработки рук при входе в пищеблок, столовую	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:

Заведующая производством школьной столовой

 Подпись  
 Фамилия ИО  
 Подпись  
 Фамилия ИО  
 Подпись  
 Фамилия ИО  
 Подпись  
 Фамилия ИО  
 Подпись  
 Фамилия ИО  
 Подпись  
 Фамилия ИО

 Подпись  
 Фамилия ИО