Форма оценочного листа Дата проведения проверки: 27.09.2023 г.

Инициативная группа, проводившая г	гроверку:
1. Лосианерия Управи	na Banchoesna
2.	
3.	

№	Вопрос	Да/нет	
п/п			
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися		
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из	^	
	расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	Lα	
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	Ra	
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	Pa	
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	la	
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	la	
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с	Da	
	указанием времени приема пищи		
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	Dα	
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	Doe	
7	Наличие на стенде цикличного меню по двум возрастным группам		
	(завтраки, обеды, полдники)	loi	
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с		
	указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного	Doe	
	блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	V	
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы	Mag.	
	бракеражной комиссии	Qœ	
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка	La	
	каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	La	
11	Санитарное состояние обеденного зала		
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после	0	
	каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих	Da	
	средств		
	Качественно ли проведена уборка	Da	
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с	Hem	
	утвержденным меню	new	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Hem	
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки		
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	Lcc	
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не	DCC BKYRHO	
	вкусно)	physic	
Зыв	оды по организации питания учащихся в школе		

Chocaef