

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.10.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

*Александр Т. Д. Федоров*  
*Ольга Игоревна Н. В. Федорова*  
*Доминика В. В. Демидова*

	Вопрос	Да /нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) Да, но без учёта возрастных групп	
	В) Нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) Да, по всем дням	Да
	Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	
	А) Да, по всем дням	Да
	Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии ( за период не менее месяца)?	
	А) Да	
	Б) Нет	Нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья ( сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	

11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) Да	
	Б) Нет	Нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
15.	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) Да	
	Б) Нет	Нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) Да	
	Б) Нет	Нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) Да	
	Б) Нет	Нет
18.	Наличие у сотрудников пищеблока признаков респираторных и вирусных инфекций?	
	А) Да	
	Б) Нет	Нет
19.	Соблюдены все требования к хранению и использованию разделочного инвентаря, технологического и холодильного оборудования?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
20.	Соблюдены все необходимые условия хранения продуктов питания, поступающих на пищеблок для приготовления пищи?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	
21.	Имеются документы от поставщика, подтверждающие качество и безопасность продукции?	
	А) Да	Да
	Б) Нет	