

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Яковенко Т.Д. ЕФ
Ильина С.В. ИИ
Литвинова Н.А. ИИ

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

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