

Оценочный лист проверки школьного питания

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школе меню:	
	- для всех возрастных групп	+
	- без учета возрастных групп	+
2	Вывешано ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
3	Вывешано ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	+
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	+
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+
6	Есть ли в организации приказ о составе и порядке работы бракеражной комиссии?	+
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии (за месяц)	—
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+
11	Качественно ли проведена уборка помещений на момент приема пищи?	+
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	—
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+
14	Выявлялись при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	—
15	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	✓

Температурой супа отсу...
отсутствует

Дата: 20.02.2014г.

Подписи:

Илиф
Илиф

Трошиков ал.с.
Матушкина Р.З

— вес порций соответствует.
— температура супа 20-50°C.