Лист оценки качества и организации питания в МБОУ СШ № 30 от «11» июня 2021 г.

1. Наличие графика (питания) приема пищи (да/нет) да

2. Соблюдение при организации питания графика приема пищи (да/нет) да

3. Длительность перемен достаточная для приема пищи (две перемены по 20 минут) (да/нет) да

4. Соблюдение сотрудниками пищеблока санитарных правил: наличие униформы (да/нет) да

наличие защитной маски (да/нет) да наличие перчаток (да/нет) да

5. Наличие сертификатов качества на пищевые продукты, продовольственное сырье (да/нет) да

6. Имеется ли в организации цикличное меню:

☑ для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

☐ да, но без учета возрастных групп

7. Размещено ли в доступных местах цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

☑ размещено на сайте организации

☐ предъявляется по требованию

☐ другое _____

8. Размещено ли в доступных местах ежедневное меню для ознакомления родителей и детей? да

9. Дневное меню соответствует цикличному меню (да/нет) да

10. Имеется ли меню на буфетную продукцию (да/нет) нет

11. Создана ли в организации бракеражная комиссия? (да/нет) да

12. Оцените качество блюд хорошее

13. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? (да/нет) нет

14. Наличие графика санитарной обработки помещений столовой (да/нет) да

15. Соблюдается ли график санитарной обработки обеденного зала (да/нет) да

16. Наличие посуды со сколами (да/нет) нет

17. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? да

18. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (наличие мыла, полотенец, горячей воды и т.п.)? (да/нет) да

19. Предложения по улучшению качества питания _____

Члены комиссии: Губаренко Л.

Янковская Н.А. ответственная по питанию