

Лист оценки качества и организации питания в МБОУ СШ № 30 от « 5 » сентября 2022 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) нет наличие перчаток (да/нет) нет
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) да
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, полотенца, горячей воды и т.п.)? (да/нет) да
19. Предложения по улучшению качества питания \_\_\_\_\_

Члены комиссии: Светилов

Янковская Н.А. Я ответственная по питанию