

Форма оценочного листа

Для контроля качества организации питания в МКОУ Большееничкннская СОШ №5

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета 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 месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
6	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	

9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Выводы и предложения по результатам проверки:

Подписи членов комиссии:
