

## МКОУ Воскресенская СШ

## Оценочный лист

Дата проведения проверки:

27 февраля 2025

Инициативная группа, проводившая проверку

Сурикова И.В. Сатина Т.К.

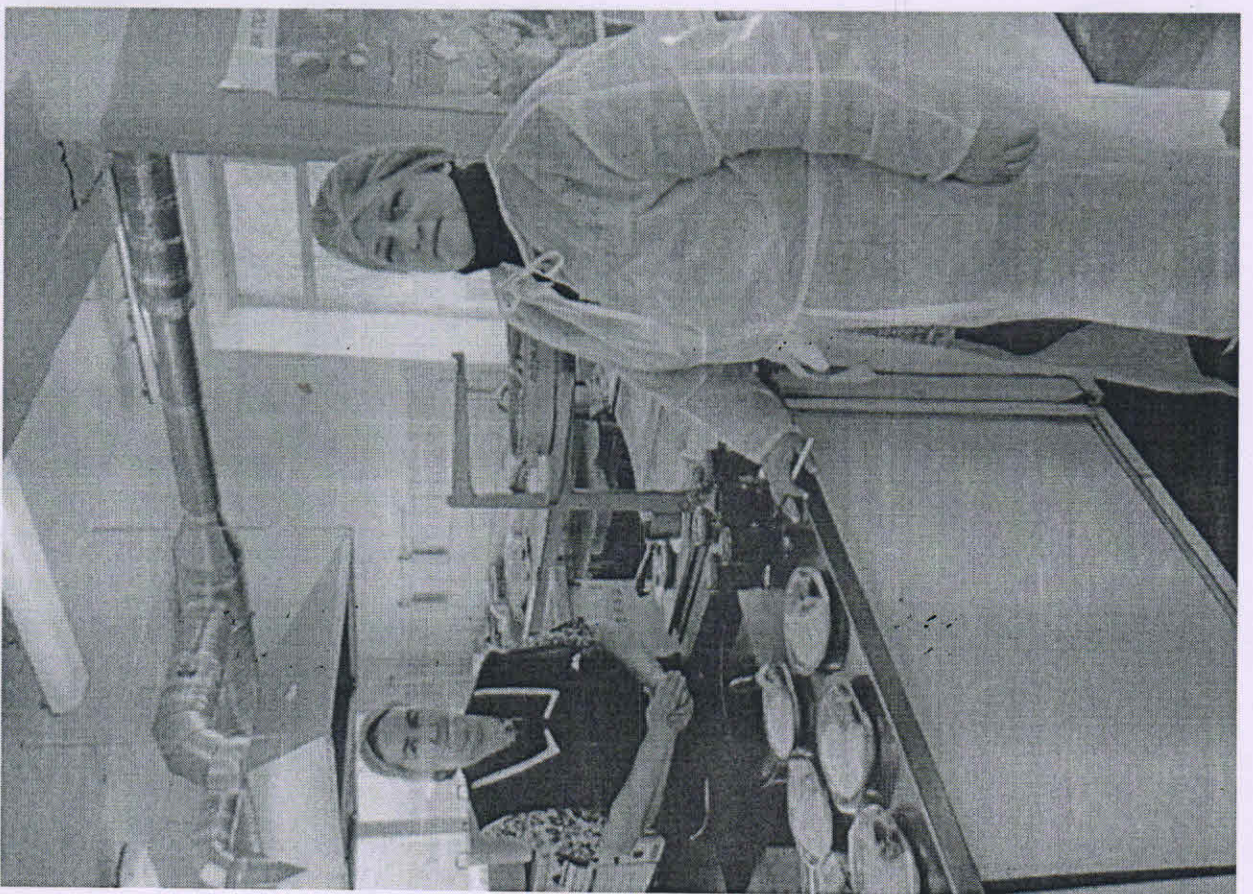
|    | Вопрос                                                                                                                               | Да/нет          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1  | Имеется ли в организации меню                                                                                                        | да              |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования школы                                                                    | нет             |
|    | Б) да, но без учета возрастных групп                                                                                                 | да              |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей                                                                        | да              |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?                                                      | да              |
| 4  | В меню отсутствуют повторы блюд?                                                                                                     | да              |
| 5  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?                                                                                     | да              |
| 6  | Соответствует ли регламентированное цикличному меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?                     | да              |
| 7  | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?                           | нет             |
| 8  | Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                                                     | да              |
| 9  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                                            | да              |
| 10 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? (за период не менее месяца) | нет             |
| 11 | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?                                                                                         | нет             |
| 12 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?                 | таких детей нет |
| 13 | Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи                                                                             | да              |
| 14 | Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент работы комиссии?                                                 | да              |
| 15 | Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                                      | нет             |
| 16 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?                                                                      | да              |
| 17 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?                                                                   | да              |

Оценка несъедаетости и взвешивания остатков

| Дата проведения контроля | Завтрак (удельный вес несъеданной пищи) |             |              | Обед (удельный вес несъеданной пищи) |             |              |
|--------------------------|-----------------------------------------|-------------|--------------|--------------------------------------|-------------|--------------|
|                          | %                                       | минимальное | максимальное | %                                    | минимальное | максимальное |
|                          |                                         |             |              |                                      |             |              |

Сатина Т.К.

Сурикова И.В.



примам 21.01.25 Радоо

Акт по итогам проверки качества питания в

г.ебране  
Дата «27» 02. 2025г

|                                                        | Основные вопросы, подлежащие контролю                                                                                                                                                                                                                            | Результаты проверки |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |
| 1.1.                                                   | Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты:                                                                                                                                                                          | да                  |
|                                                        | 1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)                                                                                                                                                 | да                  |
|                                                        | 1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).                                                                                                                                                    | да                  |
| 1.2.                                                   | Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.                                                                                                                                                                                   | да                  |
| 1.3.                                                   | Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.                                                                         | да                  |
| <b>2. Приготовление блюд на пищеблоке школы</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |
| 2.1.                                                   | Меню на день проверки                                                                                                                                                                                                                                            | есть                |
| 2.2.                                                   | Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.                                                                                                                                                               | есть                |
| 2.3.                                                   | Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.                                                                                                                                  | да                  |
| 2.4.                                                   | Сравнение фактического веса блюда норме выхода блюда, указанного в меню, путем взвешивания отдельных порций готового блюда (выборочно 3 порции) или путем деления общей массы готового блюда (за вычетом тары) на количество выписанных порций.                  | да                  |
| 2.5.                                                   | Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки пищевых продуктов и перечня необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.                                                             | да                  |
| <b>3. Выдача готовых блюд</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |
| 3.1.                                                   | Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.                                                                                                                                                                         | да                  |
| 3.2.                                                   | Организация работы бракеражной комиссии оценивается по следующим моментам: наличие положения о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе, заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии. | да                  |
| 3.3.                                                   | Качество приготовленной пищи                                                                                                                                                                                                                                     | да                  |
| <b>4. Соблюдение требований СанПиН</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |
| 4.1.                                                   | Санитарное состояние пищеблока, столовой                                                                                                                                                                                                                         | +                   |
| 4.2.                                                   | Суточные пробы                                                                                                                                                                                                                                                   | +                   |

|                                     |                                                |   |
|-------------------------------------|------------------------------------------------|---|
| 4.3.                                | Контрольная порция                             | + |
| <b>5. Информационная открытость</b> |                                                |   |
| 5.1.                                | Информация на стенде                           | + |
|                                     | Состав бракеражной комиссии                    | + |
|                                     | Ежедневное меню                                | + |
|                                     | График работы столовой                         | + |
|                                     | Часы свободного посещения для контроля питания | + |
|                                     | Телефоны «горячей линии»                       | + |
|                                     | Ответственные должностные лица                 | + |
|                                     | Материалы по культуре питания                  | + |

Подпись

(ФИО проверяющего)

Подпись

(ФИО проверяющего)