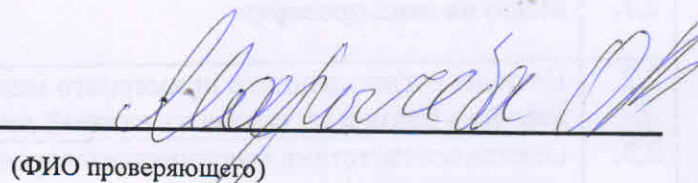


Основные вопросы, подлежащие контролю		Результаты проверки
1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов		
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты:	да
	1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	
	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
2. Приготовление блюд на пищеблоке школы		
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
3. Выдача готовых блюд		
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
4. Соблюдение требований СанПиН		
4.1.	Санитарное состояние пищеблока, столовой	+
4.2.	Суточные пробы	+

4.3.	Контрольная порция	+
5. Информационная открытость		
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	+



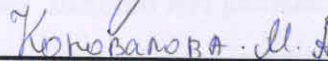
Подпись



(ФИО проверяющего)



Подпись



(ФИО проверяющего)

МКОУ Воскресенская СШ

Оценочный лист

Дата проведения проверки:

20.03.25

Инициативная группа, проводившая проверку

Кокоралова М.А. *М.А. Кокоралова*

	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 несъедобности и взвешивания остатков

Дата проведения контроля	Завтрак (удельный вес несъедобной пищи)			Обед (удельный вес несъедобной пищи)		
	%	минимальное	максимальное	%	минимальное	максимальное

Кокоралова М.А.

Кокоралова