

Форма оценочного листа

Наименование ОО **МБОУ ООШ № 52 села Ачуево**

Дата проведения проверки: 11.03.2024.

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. Асанов Редор Николаевич, родитель 9 класса, номер тел. 89189460885
 2. Ф.И.О. Обertas Татьяна Александровна, родитель 3 класса, номер тел. 89186457584
 3. Ф.И.О. Смакова Милля Сергеевна, родитель 4 класса, номер тел. 89180288377

| № п/п | Вопрос | Да/нет |
|-------|---|-------------------------------------|
| 1 | Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися | Да, <i>есть</i> |
| | Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале) | Да, <i>есть</i> |
| | Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук | Да, <i>есть</i> |
| | Наличие моющих и дезинфицирующих средств | Да, <i>есть</i> |
| 2 | Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой | Да, <i>есть</i> |
| 3 | Наличие в обеденном зале стенда для потребителей | Да, <i>есть</i> |
| 4 | Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи | Да, <i>есть</i> |
| 5 | Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы | Да, <i>есть</i> |
| 6 | Время приема пищи по графику не менее 20 мин. <i>10.50-11.20</i> | Да, <i>30 мин</i> |
| 7 | Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники) | Да, <i>есть</i> |
| 8 | Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда) | Да, <i>есть</i> <i>на стенде</i> |
| 9 | Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии | Да, <i>есть</i> <i>на стенде</i> |
| 10 | Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии) | Да, <i>есть</i> <i>4 подписи</i> |
| 11 | Санитарное состояние обеденного зала | |
| | Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств | Да, <i>есть</i> |
| | Качественно ли проведена уборка | Да, <i>чисто</i> |
| 12 | Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню | Нет |
| 13 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | Нет |
| 14 | Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки | |
| | Эстетичное оформление дегустированного блюда | Да, <i>есть</i> |
| | Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно) | Вкусно. |

Выводы по организации питания учащихся в школе

Салат с зеленью и яблоком прижатен вкусно, аппетитно. Ученики с удовольствием едят кисель, яблоки. Директор следит за процедурой питания, говорит, что салат - полезное и питательное блюдо.

1. Ф.И.О. Асанов Редор Николаевич, *Асанов*, родитель 9 класса,
 2. Ф.И.О. Смакова Милля Сергеевна, *Смаков*, родитель 4 класса,
 3. Ф.И.О. Обertas Татьяна Александровна, *Обертас*, родитель 3 класса,