Приложение 3

Оценочный лист
проверки организации питания

Дата проведения проверки: 23.09.26
Инициативная группа, проводившая проверку:
Фрухте П.А.

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

Пожелания и рекомендации:
Все хорошо, в столовой чисто!