

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 24.01.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Забгородняя Валентина Сергеевна
2. Лазник Елена Николаевна
3. Прохвиркина Виктория Васильевна
4. _____
5. _____

	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 повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	—
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	—
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	

7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	?
	Б) нет	.
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	?
	Б) нет	.
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	?
	Б) да	.
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	?
	Б) нет	.
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	?
	Б) нет	.
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	.
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	.
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	.
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓

	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Общие замечания

1. Лопки некачественно вымыты, несколько ложек охладившихся мороженом и с остатками пищи.
2. Блюда подаются остывшими.
3. Салат подается на общей тарелке
4. Из предложенного для десерта:
 - котлета родная соевая, фарш с некачественным запеченным, невкусная, визуально и привлекательная, подают кексы, ризе и капуста блу замороженной, чай достаточно горячей и вкусной.
5. Предложения: котлет по тарелке и подать по каждому ребенку, либо детскую тарелку индивидуальную для салата для каждого ребенка. Салат детям несут в меню. Салат в индивидуальной порции каждому ребенку. В меню не большое количество фруктов и овощей, необходимо в связи с тем необходимо добавить в меню овощи и фрукты. Подобно котлету