

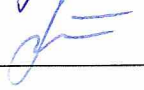


**Оценочный лист**  
**осуществления контроля за организацией и качеством питания**  
**рабочей группой родителей (законных представителей) обучающихся**  
**ГБОУ 138 № Калининского района Санкт-Петербурга**

Дата проведения проверки: " 05 " 03 20 25 г.

Состав рабочей группы, проводившей проверку:

ФИО	Подпись
Петренко А.С.	
Лебедев Е.М.	
Данковцева Л.В.	

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	да
	В) нет	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
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)?	да
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да

12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
13.	Обнаруживались в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
15.	Есть ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
16.	Выявлено ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факт исключения отдельных блюд из меню?	нет
17.	Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
19.	Наличие спец. одежды у сотрудников пищеблока, обслуживающего персонала	да
20.	Использование СИЗ (масок, перчаток) сотрудниками, участвующими в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающим персоналом	да
21.	Организован ли питьевой режим в организации?	да

Результаты проверки (замечания):

Проверка не выявила нарушений в организации питания. Качество питания соответствует норме.

Пожелания:

---



---



---



---

С результатами проверки ознакомлен:

заведующий производством пищеблока:

О. Н. Владимов  
ФИО

[Подпись]  
подпись

директор образовательного учреждения:

С. А. Кокобаева  
ФИО

[Подпись]  
подпись