

Оценочный лист проверки помещения для приема пищи (школьной столовой)

ГБОУ СОШ № 575 Приморского р-на г. СПб

Дата и время проведения проверки: 21.02.24, с 12⁰⁰ - 13³⁰

Представители родительского контроля, проводившие проверку:

Макаер Наталья Александровна 64 В⁴

(Ф.И.О. законного представителя; контактный телефон; класс в котором обучается ребёнок)

Зарубежинова Екатерина Александровна 3, Д⁴

Шанива Мария Борисовна 4, Б⁴

Магрина Вероника Александровна 2Г⁴

№ п/п балл	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены.			
1	Наличие/работоспособность; организован свободный доступ:	✓	
	• умывальники	✓	
	• дозаторы с мылом	✓	
	• дозаторы с дезинфицирующим средством	✓	
	• средства для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены	✓	✓
2. Санитарно-техническое состояние помещения для приема пищи.			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Обеденные столы и стулья чистые	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	Столовые приборы и посуда чистые; без дефектов, сколов и трещин	✓	
7	Санитарное состояние линии раздачи удовлетворительное	✓	
8	Уборка столов с применением дезинфицирующих средств проводится после каждого класса	✓	
9	Уборка помещения проводится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны и/или следы их жизнедеятельности в помещении для приема пищи НЕ обнаружены	✓	
3. Сотрудники столовой			
11	Наличие санитарной одежды, головных уборов, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) у сотрудников столовой	✓	
12	Состояние санитарной одежды у сотрудников удовлетворительное; персонал имеет опрятный внешний вид	✓	
4. Режим работы школьной столовой/раскрытие информации об организации питания			
13	Имеется утвержденный режим работы столовой	✓	

14	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися по классам (представлен на сайте школы и на информационной доске в школе).	✓	
15	Предоставление горячего питания обучающимся согласно утвержденному графику и режиму работы столовой	✓	
16	На сайте школы представлена контактная информация об организаторе питания в образовательном учреждении	✓	
17	На сайте школы представлена контактная информация ответственного по питанию в образовательном учреждении	✓	
5. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
18	Наличие на сайте школы и на информационной доске в школе цикличного меню с учётом возрастных групп (младшие классы – 7-11 лет; старшие классы – с 12 лет и старше)	✓	
19	Наличие на сайте школы и на информационной доске в школе ежедневного (фактического) меню с учётом возрастных групп (младшие классы – 7-11 лет; старшие классы – с 12 лет и старше)	✓	
20	В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням/в смежные дни	✓	
21	В цикличном и ежедневном (фактическом) меню количество приемов пищи соответствует режиму функционирования школы	✓	
22	В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
23	Бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд	✓	
24	Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) не выявлено	✓	
25	Факты исключения и/или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного (фактического) меню с реализуемой на момент проверки продукцией не выявлены	✓	
26	Реализуемые блюда соответствуют предоставленной технической (технологической) документации	✓	
27	В меню и на линии раздачи отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
28	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
6. Органолептическая оценка реализуемых блюд			
29	Реализуемые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, блюдо не подгорело, доварено, не пересолено и т.д.)	✓	
30	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	

