





**Оценочный лист проверки качества организации питания в МАОУ «СОШ № 16»**

1. Дата проведения проверки 20 марта 2024
2. Участники проведения проверки  
Мишурова Т. А.  
Горбатенко Е. Ю.  
Золотова О. В.

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
	<b>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</b>		
1.	Имеется ли в организации меню?	+	
	а) для всех возрастных групп	+	
	б) с учетом возрастных групп	+	
2.	Размещено ли цикличное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	+	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	+	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд	+	
	а) да, отсутствуют по всем дням	+	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню присутствуют запрещенные блюда и продукты		+
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+	
	<b>Санитарно-техническое содержание обеденного зала</b>		
7.	Зал приема пищи чистый	+	
8.	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
9.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
	<b>Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися</b>		
13.	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами)	+	
14.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	+
	<b>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока</b>		
15.	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки)	+	
16.	Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками, масками	+	
	<b>Органолептические показатели качества блюд</b>		
17.	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит	+	
18.	Готовые блюда без недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	+	
19.	Температура блюд соответствует норме	+	
20.	Масса порций соответствует массе, указанной в меню	+	
21.	Дегустация блюд	+	
	- вкусно		
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		

Подписи: О. В. Золотова