

Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ

Дата и время проведения проверки 18.10.2023г. 11:00ч.

ФИО проводивших проверку Н.П.Жунёва-социальный педагог,

Е.А.Радостева, А.С.Тамезкина, А.И.Сухарева
члены родительского комитета

№. п/п	Показатели качеств(вопросы)	Да	Нет
1	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены:	+	
2	доступ к раковинам	+	
3	доступ к мылу, к средствам дезинфекции	+	
4	доступ к средствам для сушки рук	+	
5	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
6	Зал для приёма пищи чистый	+	
7	Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи	+	
8	Обеденные столы чистые(протёртые)	+	
9	Обеденные столы и табуретки без видимых повреждений	+	
10	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
11	На столовых приборах отсутствует влага	+	
12	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены		+
13	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	+	
14	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	+	
15	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий	+	
16	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
17	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
18	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников (удовлетворительное)	+	
20	Соблюдение температурного режима блюд	+	
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние привкусы, запахи, не подгорела, не доварено, не пересолено)	+	

На момент проверки в меню предложено:

Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции(гр)	Количество взвешиваемых порций(гр)	Результат взвешивания(гр)	Выход
суп смет. марин	100	4	400	✓
Суп картофель- ленивый с горох.	250	4	1000	✓
Мясное тушеное	150	4	600	✓
каша гречне- вая рассыпч.	180	4	721	✓
Каша из сухофруктов	200	4	800	✓
Хлеб пшеничн.	30	4	120	✓
Хлеб ржаной	30	4	120	✓

Объём отходов 3000гр

Дата 18.10.2023г

Подпись:

Ильин
Ильин
Рада
Ильин