

Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ

Дата и время проведения проверки 22.11.2023г 11:00ч.

ФИО проводивших проверку_Н.Н.Жунёва-социальный педагог,

№ 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
Св. огурцов (нарезка)	100	3	300	100
Шниц из квашенной капусты карф.	250	3	750	250
Рагу из ячменя	320	3	960	320
Сок фруктовый	200	3	600	200
Кефир	30	3	90	30
Кефир	30	3	90	30
Ячмень-пшен.	30	3		

Объём отходов ≈ 3,5 кг

Дата 22 ноября

Подписи:

Девятова
В.В.
 Девятова
Г.В.