

Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

(наименование муниципальной образовательной организации)

Дата и время проведения проверки 30.01.2023г.ФИО проводивших проверку Жушева Н.Н. (сов. педагог)
чл. ред. колл. Терещенко А.Н. Жульникова А.В.

№ п/п	Показатели качества(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 обнаруживаются		+
13	Имеется расписание приёма пищи обучающимся	+	
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
<u>1-9 кл.</u> Салат из св. пом.	60	1	60	✓
Борщ с капустой и картоф., со смет.	200	1	200	✓
Атмос. отварн.	90/5	1	90/5	✓
Рис отварной	150	1	150	✓
Компот из смеси сухофр.	200	1	200	✓
Хлеб пшеничн.	30	1	30	✓
Хлеб ржанопшеничн.	30	1	30	✓

Объём отходов 3,400 гр.

Дата 30.01.2025г

Подписи: 

