

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Крылова Е.А., Флеткина Л.Г., Курдюжк Е.В., Конакова Ю.Н.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	+
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	+
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли в регламентированном цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	+
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+
	А) да	
	Б) нет	


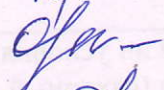

11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям ?	
	А) нет	+
	Б) да	

Решение:

1. Продолжать проводить оценку качеству приготовленных блюд и кулинарных изделий.
2. Проводить бракераж пищи до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Строго соблюдать требования СанПиНа.
4. Провести повторную проверку во второй половине сентября.

Срок исполнения: постоянно

Инициативная группа:

Кутисова Е.А. 
 Орешкина Л.П. 
 Кошанова Ч.Н. 
 Куркина Е.В. 