

Оценочный лист от « 28 » февраля 20 20 г.

№	Предмет проверки	Факт
1	Соответствие посадочных мест в столовой числу одновременно питающихся детей.	соответствует
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук).	условия для соблюдения правил личной гигиены есть
3	Состояние выдаваемой детям посуду: чистота, целостность (без сколов и трещин).	основные посуды керамическая, без сколов и трещин
4	Состояние мебели для приема пищи (чистота, наличие крошек, проливов на столах и стульях)	чистота, крошек нет
5	Наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы.	спецодежда имеется
6	Культура поведения детей в обеденном зале (после звонка на перемену как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д. Соблюдаются ли правила личной гигиены)	культура соблюдается, ведут за собой себя тихо, сопровождают классный руководитель, правила ЛГ соблюдаются
7	Достаточность детям времени для приема пищи, органолептическая оценка детьми блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а так же оцените объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	времени для приема пищи достаточно. Отходы - не более 10%
8	Обеспеченность питанием детей с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) и каким образом	нет
9	Наличие двухнедельного меню (кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся)	двухнедельное меню составлено, меню составлено шеф-повар
10	Соответствие примерного меню с предлагаемым набором блюд (наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы, где размещено ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей)	соответствует, размещено на сайте школы и в помещении столовой
11	Участие в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, оценка их вкусовых качеств	в бракераже участвует
12	Анализ полученных фактов, обсуждение совместно с администрацией школы, разработка плана мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей	-
13	Контроль исполнения плана мероприятий.	-

Замечания:

С оценочным листом ознакомлен:

Шеф Мерзлова И.В.

Комиссия:

член родительского комитета:

Шеф Чаузова И.Н.

член бракеражной комиссии:

Шеф Иванова В.В.

член комиссии по питанию:

зам. дир. по ВР Шеф Чернышова И.В.