

Форма оценочного листа

№ 7

Дата проведения проверки:

4.02.25г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бурдимова В.В. 14 Демурьева Л.Г. - 16
Забаева С. - 16 Иртисова Н.В. 116,
Андрющенко И.В. - 13, Жукова Б.Н. 1, 3:

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 регламентированное цикличным 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 остывшей пищи?
- ☒ А) нет
- Б) да

Выводы и предложения:

1. Так как сам-тиробсервирование проводится -
ся всего сразу в год /смысла не имеет, поэтому
наблюдать со стороны, посуда, тарелки,
работников, помощников, рук с мылом
раздачи - рекомендовать проводить через

2. Добавить разнообразие фруктов.

3. Разные котлеты или тортики.

4. Уменьшить сладость компота и чая.

5. Сливки, взбитая каша.

6. Яблоки персиковые, зеленые, желтые,
деревянные, не откусить.

Вывод.

Самый важный элемент меню -
это уровень обслуживания. Смысл,
посуда, тарелки, руки с мылом.
Только при этом можно качественно -
но, вкусно, приятно. Со временем -
будет лучше.