



Приложение 2
к МР 2.4.0.180-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 04.10.2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: *Сотрудники школы, осуществляющие контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям питания обучающихся*

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. Выявлено ли специальное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
А) да	
Б) нет	
3. Выявлено 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. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
А) да	
Б) нет	
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
А) да	
Б) нет	
8. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	А) да	✓
	Б) нет	
9. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	✓
	Б) нет	
10. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	✓
	Б) нет	