Приложение 2

 к МР 2.4.0180-20

**Оценочный лист**

Образовательная организация: МКОУ Архиповская СШ

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вопрос | Да/нет |
| 1 | Имеется ли в организации меню |  |
|  | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования школы |  |
|  | Б) да, но без учета возрастных групп |  |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей |  |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? |  |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд? |  |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? |  |
| 6  | Соответствует ли регламентированное цикличному менюколичество приёмов пищи режиму функционирования организации? |  |
| 7 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? |  |
| 8 | Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? |  |
| 9 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? |  |
| 10 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?(за период не менее месяца) |  |
| 11 | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? |  |
| 12 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?? |  |
| 13 | Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи |  |
| 14 | Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент работы комиссии? |  |
| 15 | Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |
| 16 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? |  |
| 17 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? |  |

Оценка несъедаемости и взвешивания остатков

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата проведения контроля | Завтрак (удельный вес несъедаемой пищи) | Обед (удельный вес несъедаемой пищи) |
| % | минимальное | максимальное | % | минимальное | максимальное |
|  |  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_