

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЯ

Организация питания обучающихся в МБОУ СОШ №19 с. Ольшанск

Дата проведения проверки: 22.09.2023

№	Вопрос	Да	Нет
1.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
3.	В цикличном меню имеются повторы блюд?		✓
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?		✓
5.	В меню имеются запрещенные блюда и продукты?		✓
6.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? <i>Таким нет</i>		✓
11.	Проводится ли уборка в обеденном зале после каждого приема пищи?	✓	
12.	Качественно ли проведена уборка в обеденном зале на момент работы комиссии?	✓	
13.	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16.	Питание организовано в соответствии с утвержденным графиком питания?	✓	
17.	Имеется ли в школе стенд с информацией в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	

Группа, проводившая проверку:

Арзамасова Р. Р. *Авф*
Колесникова Е. В. *Труба*