

Название документа	Чек-лист по проведению контроля
Номер документа, дата	16.05.2024
Автор, должность	Харитонов В.А. специалист по кадрам

## Чек-лист

Наименование образовательного учреждения:

МБОУ "Кезская СОШ №2" лицей

Руководитель образовательного учреждения

Е.В. Юферева      подпись

Ответственный за организацию питания:

В.А. Харитонов      подпись

Проверяющий

О.А. Тихонова      подпись

Дата проведения проверки:

16.05.2024

Столовая								
		Результат						
СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА		Удельный Коэффициент 1 - минимальная степень риска 2 - средняя степень риска 3 - высокая степень риска	Выполнено +20	Частично выполнено +10	Не выполнено 0	Оценка	Итоговый балл по оценке	Комментарии
<b>ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ, максимум баллов:</b>		<b>300</b>						
1	Обеденный зал чистый, уборка проводится согласно графика. График уборки заполняется	2	+			20	40	
2	Обеденные столы, стулья и другая мебель без механических повреждений	2	+			20	40	
3	Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте, чистый	2	+			20	40	
4	Утвержденное типовое (цикличное) меню приготавливаемых блюд присутствует.	2	+			20	40	
5	Уголок потребителя в наличии, оформлен, имеется вся нормативная документация Санитарно-эпидемиологические правила	1	+			20	20	
6	Книга отзывов и предложений, Контактные телефоны «Исполнителя» по услуге питания, копия свидетельства о государственной регистрации предприятия оказывающего услуги питания присутствует.	1	+			20	20	
7	Санитарные посты оборудованы моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются. Имеются кожные антисептики	2	+			20	40	
8	Столовая посуда в зале чистая, сухая, без сколов	2	+			20	40	
9	Подносы в зале чистые, сухие, без повреждений	1	+			20	20	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, максимум баллов:</b>		<b>240</b>						
1	Вспомогательные помещения убраны, чистые, генеральная и текущая уборка проводится согласно графика. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	

2	Санитарный узел содержится в чистоте, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
3	Уборочный инвентарь промаркирован, чистый, без повреждений. Хранится в специально отведенном месте. Инвентарь для сан. узлов сигнального цвета (красного), хранится отдельно от общего инвентаря	2	+			20	40	
4	Санитарные посты оборудованы моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
5	Место для санитарной одежды перед посещением туалета оборудовано, при посещении туалета сотрудник надевает одноразовый халат	3	+			20	60	
6	Шкафчики для персонала чистые, не захламлены	1	+			20	20	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ, максимум баллов:</b>		<b>700</b>						
1	Отсутствие продукции с истекшими сроками годности	3	+			20	60	
2	Отсутствие продукции с несоответствующим товарным видом (поврежденные упаковки, бомбаж, наличие порчи на овощах и фруктах и др)	3	+			20	60	
3	Отсутствие продукции без маркировок или с неполной маркировкой.	3	+			20	60	
4	Маркировка производителя на вскрытой продукции поставщика сохранена.	3	+			20	60	
5	Соблюдаются сроки годности вскрытой продукции в соответствии с этикеткой поставщика	3	+			20	60	
6	Вся продукция хранится в соответствии с установленным изготовителем температурным и влажностным режимом.	3	+			20	60	
7	Все емкости для хранения пищевой продукции, а также стеллажи промаркированы. Продукция хранится в соответствии с маркировкой. Емкости и стеллажи чистые, без повреждений	2	+			20	40	
8	Складские помещения промаркированы	1	+			20	20	

9	Холодильное оборудование оборудованы термометрами. В сухих складах оборудован психрометр. Стекланные термометры упакованы в пищевую пленку. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40		
10	При хранении продукции товарное соседство соблюдается	2	+			20	40		
11	Складские помещения чистые, без повреждений. Генеральная и текущая уборка проводятся своевременно. Графики уборки ведутся. Посторонние предметы в помещениях отсутствуют	2	+			20	40		
12	Все склады оборудованы вентиляцией, сплит системой	3	+			20	60		
13	Уборочный инвентарь, емкости для моющих и дезинфицирующих средств промаркированы, хранятся в специально отведенных местах	2	+			20	40		
14	Вся продукция хранится на расстоянии не менее 15см от пола. На полу продукция не хранится	3	+			20	60		
<b>Общая оценка за раздел</b>								<b>100%</b>	
<b>МОЕЧНЫЕ ОТДЕЛЕНИЯ, максимум баллов:</b>		<b>680</b>							
1	Помещения содержатся в чистоте, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40		
2	Посудомоечные машинки исправны. Моющие и ополаскивающие средства для п/м имеются в достаточном количестве.	1	+			20	20		
3	Моющие средства, инвентарь для мытья посуды в достаточном количестве. Инвентарь для мытья посуды меняется своевременно, по мере изнашивания. Щетки с губчатым и металлическим материалом не используются	2	+			20	40		
4	Столы, стеллажи, полки чистые, без повреждений, промаркированы. Моющие ванны продозированы	2	+			20	40		
5	Разделочные доски хранятся не плотно друг другу, сухие, без жирного налета и повреждений	2	+			20	40		
6	Подносы хранятся "крест на крест". Сухие, без жирного налета. Отсутствуют повреждения	2	+			20	40		

7	Остатки пищи на посуде отсутствуют, без жирного налета. Дезинфицируется посуда, разделочные доски и разносы не реже 1 раза в день, путем замачивания в дез. растворе. Без посторонних запахов.	2	+			20	40	
8	Емкости и крышки для суточных проб чистые, без повреждений, хранятся отдельно. Дезинфицируются путем кипячения, либо пропаривания в пароконвектомате в течении 10 мин. при 100С	1	+			20	20	
9	Химия хранится в спец. емкости, в специально отведенном месте. Емкости промаркированы	2	+			20	40	
10	Столовой и кухонной посуды в достаточном количестве. Инвентаризация проводится регулярно	3	+			20	60	
11	Столовая и кухонная посуда без сколов и повреждений.	2	+			20	40	
12	В помещениях оборудованы санитарные посты. Оборудованы моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
13	Раздельное хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции	1	+			20	20	
14	Имеются инструкции по обработке столовой и кухонной посуды, приборов. Персонал ознакомлен с инструкциями. Посуда моется согласно инструкций	2	+			20	40	
15	Чистая посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола	2	+			20	40	
16	Посторонних предметов на рабочих местах не хранится	2	+			20	40	
17	Грязная и чистая посуда хранится раздельно, на промаркированных местах. На полу посуда не хранится	3	+			20	60	
18	Моечные ванны и ПММ оборудованы вытяжными зонтами. Функционирует приточно-вытяжная система вентиляции	1	+			20	20	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ, максимум баллов:</b>		<b>740</b>						
1	В столовой ведутся следующие журналы: Журнал здоровья, бракеражный журнал, журнал входного контроля, журнал учета расходования дез. средств. Проведения уборок, журнал учета работы бактерицидных ламп, журнал наблюдения за активностью вредителей . Журнал выдачи направлений и ЛМК (если ведется)	2	+			20	40	

2	В столовой в наличии утвержденная программа производственного контроля (ППК)	2	+			20	40	
3	Наличие медкнижек у персонала с отметкой о прохождении (выборочная проверка). В ЛМК актуальные даты прохождения медосмотра, гигиенического обучения	3	+			20	60	
4	В наличии промаркированные ведра для обработки яиц. Чистое яйцо хранится в холодильнике, в промаркированной емкости. Яйца обрабатываются согласно инструкции. В наличии дез. раствор, кальцинированная сода. Яйца после обработки чисты без микротрещин и описей (печати)	3	+			20	60	
5	Утилизация блюд происходит не позже 2-х часов с окончания сервиса.	3	+			20	60	
6	В столовой вытяжные зонты чистые, в исправном состоянии. Очистка зонтов проводится регулярно.	2	+			20	40	
7	В холодном цехе имеется бактерицидная лампа. Чистая, в рабочем состоянии.	2	+			20	40	
8	В столовой, складских помещениях нет мух и других насекомых. Отсутствуют следы появления грызунов. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся.	3	+			20	60	
9	Во всех помещениях пол, стены, потолок, двери чистые, без повреждений. Материал легко поддающийся мойки.	3	+			20	60	
10	В столовой соблюдена поточность.	3	+			20	60	
11	В столовой нет скопления ТБО. ТБО вывозятся своевременно. Вывоз осуществляет специально выделенный персонал	3	+			20	60	
12	В коридорах и вспомогательных помещениях готовая продукция не хранится	3	+			20	60	
13	Щуп (термометр) имеется в наличии, в исправном состоянии	2	+			20	40	
14	Мусорные баки в столовой промаркированы, чистые, без повреждений. Находятся в специально отведенных местах	2	+			20	40	
15	Производственные цеха оборудованы трапами, чистые, в рабочем состоянии, не забиты.	1	+			20	20	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ, максимум баллов:</b>		<b>700</b>						

1	Горячий цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
3	Тепловое, холодильное и механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Рукавицы/прихватки в чистом состоянии, без механических повреждений, заменяются своевременно	2	+			20	40	
5	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
6	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	
7	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40	
8	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
9	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40	
10	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3	+			20	60	
11	Полуфабрикаты, готовые блюда хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
12	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40	
13	Источники выделения тепла (пароконвектоматы, плиты) оборудованы местными вытяжными системами.	1	+			20	20	
14	Отсутствие стеклянных, фарфоровых и керамических изделий (емкостей)	2	+			20	40	

15	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
16	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
17	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ, максимум баллов</b>		<b>740</b>						
1	Холодный цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
3	Механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Температура в салатном цеху +18 С. Термометр в наличии. Посмотреть показания термометра.	1	+			20	20	
5	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
6	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	
7	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40	
8	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
9	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40	
10	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3	+			20	60	

11	Полуфабрикаты, готовые блюда хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
12	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40	
13	Нарезка заготовок сырых и вареных овощей, происходит разными ножами (либо ножи обрабатываются после каждой смены операции).	2	+			20	40	
14	Отсутствие в цехе стеклянных, фарфоровых и керамических изделий (емкостей)	2	+			20	40	
15	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
16	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
17	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
18	Зелень в цех поступает в развернутом виде, промытая внутри	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>МЯСНОЙ И РЫБНЫЙ ЦЕХ, максимум баллов</b>		<b>760</b>						
1	Цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
3	Механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	

5	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	
6	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40	
7	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
8	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40	
9	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3	+			20	60	
10	Полуфабрикаты хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
11	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40	
12	При разделке мяса и рыбы соблюдается маркировка разделочного инвентаря	2	+			20	40	
13	Хранение мясной и рыбной продукции осуществляется в разных холодильниках или разных промаркированных емкостях	2	+			20	40	
14	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
15	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
16	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	

17	Мясо дефростируют двумя способами: 1) Медленное размораживание проводится в камере при температуре от 0 до +6 град. С; 2) В мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. В наличии маркировка "Дефростация" с указанием времени и даты, когда продукцию поставили на дефростацию.	2	+			20	40	
18	Рыбу размораживают на производственных столах либо в раковине "Рыба". В наличии маркировка "Дефростация" с указанием времени и даты, когда продукцию поставили на дефростацию.	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ПЕКАРСКИЙ ЦЕХ/Зона, максимум баллов:</b>		<b>820</b>						
1	Цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	
2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	1	+			20	20	
3	Механическое и тепловое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
5	Маркировка столов, холодильного оборудования, и других объектов цеха имеется. Персонал использует инвентарь и пользуется производственными столами в соответствии с маркировкой	2	+			20	40	
6	Не допускается хранение сырья в цехе в транспортной упаковке.	2	+			20	40	
7	Отсутствие сырья, п/ф и готовой продукции с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
8	Товарное соседство соблюдается.	2	+			20	40	

9	Соблюдаются условия и температурные режимы хранения продукции в соответствии с маркировкой.	3	+			20	60	
10	Полуфабрикаты и готовая выпечка хранятся в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
11	Емкости для хранения специй, сыпучих компонентов без повреждений, чистые, имеют полную маркировку, закрыты крышкой.	2	+			20	40	
12	Пергаментная бумага есть в наличии	1	+			20	20	
13	Полки для хранения хлеба обрабатывается не реже 1 раза в неделю раствором уксусной кислоты, чистые без посторонних запахов. Содержатся в чистоте.	2	+			20	40	
14	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
15	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многоразовые не используются.	2	+			20	40	
16	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
17	Рукавицы/прихватки в чистом состоянии, без механических повреждений, заменяются своевременно	2	+			20	40	
18	Серый и белый хлеб хранятся отдельно, на разных стеллажах и полках	2	+			20	40	
19	Источники выделения тепла (пароконвектоматы, плиты) оборудованы местными вытяжными системами.	1	+			20	20	
20	Противни для выпечки чистые, без повреждений, без следов ржавчины	2	+			20	40	
21	В цехе деревянный инвентарь отсутствует	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ОВОЩНОЙ ЦЕХ, максимум баллов:</b>		<b>720</b>						
1	Цех чистый, уборка проводится своевременно. График уборки заполняется правильно и своевременно	2	+			20	40	

2	Холодильное оборудование чистое, в исправном состоянии. Графики ведутся, заполняются своевременно	2	+			20	40	
3	Механическое оборудование в исправном состоянии, санитарная обработка проводится регулярно	2	+			20	40	
4	Разделочный инвентарь промаркирован. Персонал использует инвентарь в соответствии с маркировкой. Ножи и доски в достаточном количестве, чистые. Состояние ножей и досок исправное	2	+			20	40	
5	Отсутствие сырья и п/ф с истекшим сроком годности и несоответствующего качества	3	+			20	60	
6	Полуфабрикаты, обработанные овощи и фрукты, хранятся отдельно от грязных, в производственной таре, накрытые крышкой и/или пищевой пленкой, промаркированы (указаны дата и время, наименование)	2	+			20	40	
7	Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и разводятся в специально отведенном месте, Емкости промаркированы	2	+			20	40	
8	Раковина для мытья рук оборудована моющими средствами. Имеются электро сушилки или одноразовые бумажные полотенца. Многооборотные не используются. Имеются кожные антисептики	2	+			20	40	
9	Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте, промаркирован, чистый, без повреждений	2	+			20	40	
10	Продукция хранится на полках, стеллажах, подтоварниках, а не на полу	3	+			20	60	
11	Обработка овощей, зелени и фруктов проводится согласно инструкции. Чистые, без наклеек.	3	+			20	60	
12	Кальцинированная соль имеется, в достаточном количестве	3	+			20	60	
13	Ящики/подтоварники для хранения овощей и фруктов содержатся в чистоте. Старые, не актуальные этикетки отсутствуют	3	+			20	60	
14	Фрукты, овощи и зелень с наличием порчи и посторонних запахов утилизируется	3	+			20	60	

15	Раковины для обработки промаркированы, дозированные	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>ПЕРСОНАЛ, максимум баллов:</b>		<b>260</b>						
1	Все сотрудники в производственных помещениях без ювелирных украшений	1	+			20	20	
2	У сотрудников отсутствуют следы кожных заболеваний (нарывы, гнойные заболевания, глубокие раны, сыпь и пр.). Ногти и руки сотрудников чистые и опрятные, ногти короткие, подстрижены, без заусенцев, яркого лака, искусственных ногтей	2	+			20	40	
3	Порезы, ссадины, ожоги на руках должным образом обработаны, места повреждений заклеены пластырем и поверх надета одноразовая перчатка	2	+			20	40	
4	Одноразовые перчатки используются сотрудниками правильно, меняются своевременно	2	+			20	40	
5	У всех сотрудников в производственных помещениях волосы полностью убраны под шапочку. Все сотрудники имеют чистую опрятную рабочую (спец) одежду и обувь	2	+			20	40	
6	Сотрудники правильно используют санитарную и спец. одежду	2	+			20	40	
7	Личные вещи сотрудников, а так же посторонние предметы не хранятся в производственных помещениях. Персонал не употребляет пищу на рабочих местах	2	+			20	40	
<b>Общая оценка за раздел</b>							<b>100%</b>	
<b>Суммарный % выполнения</b>		<b>100%</b>						

## Родительский контроль

		Результат, максимум баллов:		200	
СОБЛЮДЕНИЕ РЕГЛАМЕНТА		да +10	нет 0	Оценка	Комментарии
1	Имеется ли в организации меню	+		10	
2	Меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+		10	
3	Меню учитывает все возрастные группы	+		10	
4	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	+		10	
5	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	+		10	
6	В меню отсутствуют повторы блюд	+		10	
7	В меню имеются повторы в смежные дни	+		10	
8	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты по всем дням	+		10	
9	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации	+		10	

10	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+		10	
11	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+		10	
12	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	+		10	
13	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	+		10	
14	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	+		10	
15	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+		10	
16	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	+		10	
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+		10	
18	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	+		10	
20	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню	+		10	

21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи	+		10	
<b>Общая оценка за раздел</b>				<b>200</b>	
<b>Суммарный % выполнения</b>				100%	