

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 21.02.22

Комиссия, проводившая проверку в составе: 7 чел

1. Тарасенко В.В
2. Александрова Е.В
3. Аргатык С.Ф
4. Ефремова Е.В
5. Кузнецова Н.Н.
6. Самович О.А
7. Сизова М.А

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	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 повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	✓

	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	
ПРЕДЛОЖЕНИЯ		
ЗАМЕЧАНИЯ		
	Суп пересолен.	
ЖАЛОБЫ		