

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.09.2024 г.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Чернова Е.В., Маркелова Л.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 ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	
А) да	✓
Б) нет	
3. В меню отсутствуют повторы блюд или запрещенные блюда?	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4. Вывешен ли график приёма пищи обучающихся?	
А) да	✓
Б) нет	
5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	✓
Б) нет	
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
7. Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам?	
А) да	✓
Б) нет	
8. Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
А) Да	✓
Б) Нет	
9. Наличие и состояние посуды и столовых приборов?	
А) удовлетворительное	✓
Б) неудовлетворительное	
10. Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
А) да	✓
Б) нет	
11. Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
А) удовлетворительное	✓
Б) неудовлетворительное	

12	Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами?	
	А) Да	✓
	Б) Нет	
13	Имеется ли набор посуды для определения качества и количества пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Имеются ли баки для отходов пищевых продуктов и соблюдаются ли требования утилизации и обеззараживания?	
	А) Да	✓
	Б) Нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.09.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Барашенкова М.А., Материнкова О.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 ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	Вывешен ли график приёма пищи обучающихся?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) Да	✓
	Б) Нет	
9	Наличие и состояние посуды и столовых приборов?	
	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	
10	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) удовлетворительное	✓
	Б) неудовлетворительное	

12	Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами?	
	А) Да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет	<input type="checkbox"/>
13	Имеется ли набор посуды для определения качества и количества пищи?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
14	Имеются ли баки для отходов пищевых продуктов и соблюдаются ли требования утилизации и обеззараживания?	
	А) Да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) Нет	<input type="checkbox"/>

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: —

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 24.09.2021г.
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Зобина Е.Н., Жукова И.В.

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 ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	✓
А) да	
Б) нет	
3. В меню отсутствуют повторы блюд или запрещенные блюда?	✓
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4. Вывешен ли график приёма пищи обучающихся?	✓
А) да	
Б) нет	
5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
А) да	
Б) нет	
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
А) да	
Б) нет	
7. Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам?	✓
А) да	
Б) нет	
8. Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	✓
А) Да	
Б) Нет	
9. Наличие и состояние посуды и столовых приборов?	✓
А) удовлетворительное	
Б) неудовлетворительное	
10. Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	✓
А) да	
Б) нет	
11. Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	✓
А) удовлетворительное	
Б) неудовлетворительное	

12	Обеспечен ли обеденный зал моющими и дезинфицирующими средствами?	
	А) Да	✓
	Б) Нет	
13	Имеется ли набор посуды для определения качества и количества пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Имеются ли баки для отходов пищевых продуктов и соблюдаются ли требования утилизации и обеззараживания?	
	А) Да	✓
	Б) Нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
