

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 11.12.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Арсеньева С. Н., Мартынова К. 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:

Ничего нет.
