

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 3.12.2021г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Сурмилова А. А, Мочулки О. В

Вопрос	Ответ
<b>1 Имеется ли в организации меню?</b>	
А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
<b>2 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?</b>	
А) да	✓
Б) нет	
<b>3. В меню отсутствуют повторы блюд или запрещенные блюда?</b>	
А) да, по всем дням	✓
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>4. Вывешен ли график приёма пищи обучающихся?</b>	
А) да	✓
Б) нет	
<b>5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
А) да	✓
Б) нет	
<b>6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
А) да	✓
Б) нет	
<b>7. Соответствует ли вкус и запах приготовленным блюдам?</b>	
А) да	✓
Б) нет	
<b>8 Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	
А) Да	✓
Б) Нет	
<b>9 Наличие и состояние посуды и столовых приборов?</b>	
А) удовлетворительное	✓
Б) неудовлетворительное	
<b>10 Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>	
А) да	✓
Б) нет	
<b>11 Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?</b>	
А) удовлетворительное	✓
Б) неудовлетворительное	

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

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

---



---



---