

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки: 10.01.2028г.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Анна Ильинская Д.С.

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

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**