

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_