

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 6.09.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Акулова И.В., Сергеев О.С.

	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 приема 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:

Аргументов не имеют!

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.09.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Мамочева А.И. Морозов А.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:

Фритюрница не имеет

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 10.09.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Мартынова К.А. Салбакова С.

	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: 5.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Аксентьева Е.Н.

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:

применять не нужно

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.11.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Савинова М.В., Чернышова С.Ю.

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:

Имеющиеся в организации материалы
отсутствуют