

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 9.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Зюбина Э.Н., Модулова О.В.

Вопрос	Ответ
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	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: 4.09.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Грещак Д.С., Чернова И.С.

	Вопрос	Ответ
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	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:**

---



---



---