

## Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 17.10.2024Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Шубалова Юлия ЮрьевнаКопобова Ольга Петровна  
Норницкая Татьяна Владимировна

№ 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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) да  
 Б) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) да  
 Б) нет

4. В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?

- А) да, по всем дням  
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни

5. Вывешен ли график приема пищи обучающимися?

- А) да  
 Б) нет

6. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- А) да  
 Б) нет

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) да  
 Б) нет

8. Соответствует ли вкус приготовленных блюд

- А) да  
 Б) нет

9. Соответствует ли запах приготовленных блюд?

- А) да  
 Б) нет

10. Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?

- А) да  
 Б) нет

11. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?

- А) да  
 Б) нет

12. Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?

- А) да  
 Б) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- А) да  
 Б) нет

14. Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?

- А) да  
 Б) нет  
 В) состояние

Отсутствует на. убор у шеф-повара!!!

15. Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?

- А) да  
 Б) нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Заполнить убор у шеф-повара на голове!

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ: Обнаружен валео в котельнойДата 17.10.2024

Подпись

Шубалова Ю.Ю.  
 (Норницкая Т.В.)  
 (Копобова О.П.)