

Приложение 2

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 06.10.2023г. 9⁵⁰ - 10³⁰

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Тришьева С.К.,
Маритоньва Е.В., Нидерва СВ., Задручная М.А., Ситникова Ю.А.,
Урорников А.Т., Попова А.Н.

№	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 повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	+
	Б) нет	
7	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
9	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
10	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	+
	Б) нет	

13	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
15	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	+
	Б) нет	
	В) состояние	+
16	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	+
	Б) нет	

Предложения:

На момент фирменного контроля согласно утвержденному графику в столовой имеются укомплектованные 1а, 1б классы. Рабочий кабинет соответствует утвержденному плану. Работники столовой одеты согласно санитарно-гигиеническим нормам. Ассортимент буфетной продукции разнообразен. Также фирменным было предложено взвесить остатки пищи на тарелках: съедальность порций составила 90%. Фирменным указывалось в рецептурах блюд и напитков, все присутствующее фирменным оценили вкус и внешний вид блюд, остались довольны качеством приготовленных блюд.

Дата 06.10.2023г.

Подписи
 Мизрова М.В.
 Загрудская Т.А.
 Ситникова И.В.
 Бурикова О.А.
 Упорников Д.Г.
 Степанов А.М.
 Тригорьева С.К.
 Харитоновна Е.В.