

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 29.09.2011Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Корнишная С.С.,
Никралова И.С., Малокашова Л.С., Корженков С.Е., Кандаурова Т.И.

№	Вопрос	Отв т
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:

Водительской общественностью отмечалось, что
 отдаваемость порций составляет 90%. Все порции
 соответствует утвержденному меню.

Дата 29.09.2021

Подписи И. Коваленко С.Е.
Кандурова Т.Н.
Маслова М.
Хорникова С.С.
Королева И.С.