

Оценочный лист *12*

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: *Белевская О.С. 25.04.24 11:30*

№	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 циклическое 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	<i>все и рообо- ры все.</i>
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	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами? ☒ А) да Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- Чаще проводить обработку помещений для приобретения столов для приема пищи.
- Следить за наличием антисептика при входе у раковины.
- Внимательнее проверять на сезонность фрукты и овощи.
- Провести за сезонными посудой для детей.
- В соответствии, в связи с обеспечением с собой СК, не удалось взять сан. сезонные продукты, и пищевые продукты.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 25.04.24

Подпись

Григорьев О.С.