

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 24 сентября 2021 год, 12<sup>05</sup>

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Шефлер Ирина Николаевна

(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Вопрос	Ответ
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	гал
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>Вывешен ли график приема пищи обучающимся?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	<b>Соответствует ли вкус приготовленных блюд?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	<b>Соответствует ли запах приготовленных блюд?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	<b>Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?</b>	
	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 и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	

Предложения: Реализуем бюджет совместно с  
оценку. Выявляем вид сотрудников совместно  
свернуть морше.  
Большое спасибо за работу.

Замечания: нет

Жалобы: нет

«24» 09 2021 г. Подписи:

Игорь Александрович