

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводящая проверку Ф.И. О. _____

№	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 в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А	Да	
Б	Нет	
3	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
А	Да	
Б	Нет	
4	Вывешен ли график приёма пищи обучающимися?	
А	Да	
Б	Нет	
5	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А	Да	
Б	Нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и работе бракеражной комиссии?	
А	Да	
Б	Нет	
7	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
А	Да	
Б	Нет	
8	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
А	Да	
Б	Нет	
9	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
А	Да	
Б	Нет	
10	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
А	Да	
Б	Нет	
11	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	

А	Да	
Б	Нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А	Да	
Б	Нет	
13	Наличие и состояние спецодежды у сотрудника столовой?	
А	Да	
Б	Нет	
15	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
А	Да	
Б	Нет	
16	Пронумерованы ли в обеденном зале столы и закреплены ли за учащимися обеденные места?	
А	Да	
Б	Нет	

Предложения: _____

Замечания: _____

Жалобы: _____

Дата _____

Подписи: _____
