

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 10.09.2025
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Артюшина Д.А.
Гурик М.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 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 в 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	✓
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 и ветошью? А) да Б) нет	✓

Хорошее

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Классным руководителем
еще проводить беседы о необходи-
мости разнообразного питания.
Некоторые дети плохо едят,
относят почти полную тарелку.
Хотя блюда приготовлены вкусно.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Нет.

ЖАЛОБЫ:

Нет.

Дата

Подпись