

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14.03.2025

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Артюшина Д.А.
Крыжик 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 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	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Проводить классные руководите-
лям беседы о необходимости разно-
образного питания. Некоторые дети
плохо едят, откусывают почти полное
тортеники. Устае блюда приготовлены
вкусно.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата 14.03.2025

Подпись

Андрей
Михайлов

Артёмов Д.А.
Кулик М.А.