

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: \_\_\_\_\_

**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:

---

---

---

---

ЗАМЕЧАНИЯ:

---

---

---

---

ЖАЛОБЫ:

---

---

---