

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 07.10.24Инициативная группа, проводившая проверку: Новикова С.И. (1 класс)

Санитарно-техническое состояние обеденного зала (визуальный осмотр обеденного зала, наличие чистоты, порядка)		
1	- состояние обеденной мебели (имеется в достаточном количестве столов, стульев) - столовой посуды (посуда без сколов, чистая) - наличие салфеток	<u>Соответствует/</u> <u>Не соответствует/</u> <u>Частично соответствует</u>
2	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие раковин, мыла, оборудования для сушки рук)	<u>Соответствует/</u> <u>Не соответствует/</u>
3	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<u>Соответствует/</u> <u>Не соответствует/</u>
4	Наличие меню для ознакомления родителей и детей	<u>Да/Нет</u>
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<u>Соответствует/</u> <u>Не соответствует/</u>
6	Органолептическая оценка (запах, вкус, цвет, внешний вид, консистенция)	Оценка по шкале от 1 до <u>5</u> баллов
7	Температура горячих блюд	<u>Горячее/ Холодное</u>
8	Информирование родителей и детей о здоровом питании (размещение меню на стенде в помещении обеденного зала или при входе в столовую, на сайте, размещение на стенде рекомендаций по организации здорового питания обучающихся)	<u>Соответствует/</u> <u>Не соответствует/</u>

Результаты проверки:

Проведен бракераж комплекса на рубли
 (банки «Фрунда» (банки «Бережливый
 изюм, минералка»), баночка, печенье «Сахар-
 лед» (шоколадная начинка), печенье «Слив.

Рекомендации: замечаний нет