

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 08.11.2024Инициативная группа, проводившая проверку: Новакова Н.А.

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	Соответствует/ Не соответствует/ Частично соответствует
2	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие раковин, мыла, оборудования для сушки рук)	Соответствует/ Не соответствует/
3	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Соответствует/ Не соответствует/
4	Наличие меню для ознакомления родителей и детей	Да/Нет
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Соответствует/ Не соответствует/
6	Органолептическая оценка (запах, вкус, цвет, внешний вид, консистенция)	Оценка по шкале от 1 до 5 <u>5</u> баллов
7	Температура горячих блюд	Горячее/ Холодное
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)	Соответствует/ Не соответствует/

Результаты проверки:

Проведен бракераж комплекса на 45 рублей
 (Каши, пюре, супы, каши с маком, картофель, макароны, бананы, печенье, сахарное печенье, махлатина)

Рекомендации: замечаний нет