

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 08.12.2024Инициативная группа, проводившая проверку:
Контратьева С А (4 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	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 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 рублей
 (раскрытия Лесинг-Рарокер со сменой
 плов из птицы/шурейка), датой, количеством
 яблок и черной смородины, соуса кр.
 одобрен

Рекомендации: замечаний нет.