

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.01.25.Инициативная группа, проводившая проверку: Юриева Валерия Григорьевна (Лиса)

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	<u>Да</u> /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 <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 рублей
 (Состояние кухни: чистота, порядок, наличие посуды, мыла, салфеток, температура блюд, информация о здоровом питании)

Рекомендации: замечаний нет