

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 09.10.23

Инициативная группа, проводившая проверку:  
Тирьякова Н.В.  
Дроздов Д.А. 1,2 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 <u>5</u>
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:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала - \_\_\_\_\_

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися - \_\_\_\_\_

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд - Имеется

Наличие меню для ознакомления родителей и детей - Имеется

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - Имеется

Органолептическая оценка - Хорошо

Проведен бракераж комплекса на рублей

(Каша рисовая молочная с маслом, Турецкий пачекиш с сыром, корейский салат, яблоко)

Температура горячих блюд - хорошо

Информирование родителей и детей о здоровом питании - Имеется

Рекомендации: Контроль открытия дозировки молока  
обеденный зал

Позвал ЕВ  
Гурьянова ИВ