Приложение №5 к приказу №16 от 02.09.2022

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

_____

1.	**Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте**	
	А) да	
	Б) нет	
2.	**Наличие графика приема пищи обучающимися**	
	А) да	
	Б) нет	
3.	**Соблюдение условий для личной гигиены детей**	
	А) да	
	Б) нет	
4.	**Визуальный осмотр блюд**	
	А) без замечаний	
	Б) есть замечания	
5.	**Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме?** **(**горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С)	
	А) да	
	Б) нет	
6.	**Состояние посуды и столовых приборов без нареканий**	
	А) да	
	Б) нет	
7.	**Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи**	
	А) да	
	Б) нет	
8.	**Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?**	
	А) да	
	Б) нет	
9.	**Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?**	
	А) да	
	Б) нет	
10.	**Обеспеченье обеденного зала моющими средствами и ветошью**	
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Дата_____Подпись_____/ _____