

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата 15 ноября 2024г.

ФИО родителя(ей), проводивших контроль Костадинов А.К.

Класс, в котором обучается ребенок 4 Б "

1. Имеется ли в организации меню?
 А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
 А) да
Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
 А) да
Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
 А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
 А) да
Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да
Б) нет } есть у директора
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
 А) да
Б) нет
8. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
 А) да
Б) нет
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
 Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 А) да
Б) нет
11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 А) да
Б) нет
12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
А) да
 Б) нет
13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 А) да
Б) нет

14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

✓ А) да

Б) нет

15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

✓ А) да

Б) нет

16. Выявлялись ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) да

✓ Б) нет

Подпись _____

ФИО Костюшинов А. К.

Терминология:

Присутствовал на завтраке 15.11.2024г. в 45
Сметой проба органолептическим методом.

Цвету, вкусу, консистенции, запаху и
качеству пищи соответствует на "отлично"!

Пища подается в разогретом виде.

Столы, посуда, столовые приборы - чистые.

Все необходимые документация ведется -

своевременно. Журналы заполняются.

Недостаток: отсутствуют контрольные весы

в месте приема пищи.