

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 14 09 2023 г Сергеева И. И.
 Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Вавилина Г. А. Николаев М. Ю

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	Да
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	Да
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	Да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	Да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	Да
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние <u>чистая и аккуратная</u>	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	Да
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Приготовленная пища соответствует утвержденному меню. Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели и посуды хорошее. Все чистое. Рабочая для мытья рук чистая, бумажные полотенца имеются. Одежда сотрудников пищеблока соответствует санитарным нормам. Температурой готовимой пищи соответствует

ЗАМЕЧАНИЯ:

нормам. Дети лучше едят первое, 10% второго идет в отходы.

Хлеб лежит на столе. Необходимо класть его на тарелку.

ЖАЛОБЫ:

Дата

14.09.23г

Подпись

Ван
487
af

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 29.09.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Сердюкова Н.С., Тихонова М.Ю., Вавилина Г.А.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	Да
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	Да
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	Да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	Да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	Да
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	Да
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Приготовленная пища соответствует утверждённому меню. Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели и посуды хорошее. Всё чистое. Раковины для мытья рук чистые, бумажные полотенца имеются. Одежда сотрудников пищеблока соответствует санитарным нормам. Температурный режим приготовленной пищи соответствует нормам. Всё выложено эстетично, хлеб лежит на тарелочке, каждому салфетка. Дети едят с аппетитом, но 10% второго идёт в отходы.

Дата 29.09 23г

Подпись

Завт. Т.В. Вавилова
Дир. М.Ю. Дыхомеч
Отв. И.И. Сергачев

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 16.10.2023г

Сердюкова Н.И.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: *Варшова Г.А. Айколки М.Ю.*

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
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 повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да <i>чистая и аккуратная</i>	✓
	Б) нет	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Приготовленная пища соответствует утвержденному меню. Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели и посуды хорошее. Всё чистое. Таковы для мытья рук мыло, бумажине полотенца имеются.

Одежда сотрудников пищеблока соответствует санитарной нормам. Температурный режим

ЗАМЕЧАНИЯ: приготовленной пищи соответствует нормам. Первое и второе едят хорошо, витамин почти весь идет в отходы.

Тщательно мыть камфору салфетки

Дата

16.10.23г.

Подпись

Т.А. Вавилина
М.Ю. Антонов
Н.И. Сергеев

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 25.10.23г

Сердюков Н.И.

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: *Айхолов М.Ю Ваклишев*

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
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 повторные блюда или запрещенные блюда?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	✓
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	✓
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	✓
	А) да <i>Чистая и аккуратная</i>	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	✓
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Все блюда приготовлены вовремя и соответствуют утвержденному меню. Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели и посуды хорошее. Все чистое. Гановина для мытья рук чистое, бумажные полотенца имеются. Одежда сотрудников пищеблока соответствует санитарным нормам, чистая и аккуратная. Температурной режим приготовленной пищи соответствует нормам. Блюда выглядят эстетично и аппетитно. Хлеб лежит на тарелочках у каждого садрётки. Режим еды с удовольствием первые, 30% порции идет в отходы.

Дата 25.10.23

Подпись
Юлия Т.А. Вольшина
Андрей И.Ю. Айхенберг
Ольга И.И. Сергачева

Оценочный лист

Сердюкова Н.И.

Дата и время проведения проверки: 09.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Ахметов М.Ю., Бакимова Г.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	Да
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	Да
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	Да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	Да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	Да
	А) да	
	Б) нет	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	Да
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Все блюда приготовлено вовремя и соответствует утвержденному меню. Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели и посуды хорошее. Все чистое. Раковина для мытья рук чистая, бумага под рукой постоянно имеется. Одежда сотрудников чистая и аккуратная, соответствует санитарным нормам. Температурной режим приготовленной пищи соответствует нормам. Блюда выглядят эстетично и аппетитно. Хлеб лежит на тарелочках, для каждого салатовички. Термос всегда есть. 50% всего едят обратно, многое не едят вообще.

Дата 09.11.23г

Подпись
Иванов И.А. Вавилина
Андреев М.Ю. Айхенберг
Сергеев П.В. Сергеев

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 28.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Антоны М.Ю., Вавилова Г.А.

Сердюкова Н.И.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	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 повторные блюда или запрещенные блюда?	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	✓
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	✓
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	✓
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	✓
	А) да <i>Чистая и аккуратная</i>	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	✓
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Все блюда приготовлены вовремя и соответствуют утвержденному меню. Санитарное состояние обеденного зала, обеденной мебели и посуды хорошее. Все чистое. Гантели для мытья рук чистые, бумажные полотенца имеются. Одежда сотрудников пищеблока чистая и аккуратная, соответствует санитарным нормам. Температурный режим приготовленной пищи соответствует нормам. Блюда выглядят эстетично. Дети едят с удовольствием перее и вкоре, весь персонал идет в отхожд

Дата 28.11.23

Подпись

Т.А. Кавыкина
М.Ю. Айхенко
Н.И. Сергеева

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 19.12.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Сергачев Н.И., Давыдов П.А.

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	Да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	Да
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	Да
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	Да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	Да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	Да
	А) да	
	Б) нет	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	Да
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Приготовленная пища приготовлена
время и соответствует утвержденному меню.
Санитарное состояние обеденного зала, обеденной
мебели и посуды хорошее. Все чистое. Таковой
для левой руки чистое, бумажное полотенца
имеются. Одежда сотрудников пищеблока соответствует
санитарным нормам, чистая и аккуратная.
Температурой режим приготовленной пищи соответ-
ствует нормам. Все выглядит аппетитно и
зачем угодно. Люб на тарелочке, салаты.
Дети съедают всё, но много пьют компот
из яблок с лимонами.

Дата 19.12.23г

Подпись

Вит Вавилова Г.А
Анф Л.Ю. Айхенс
Оль Н.И. Сердюкова