

Форма оценочного листа проведения контроля

	Вопросы	Ответы
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и категорий обучающихся Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	А
2.	Размещено ли на информационном стенде меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	А
3.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да Б) нет	А
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	А
5.	Снимается ли бракераж ежедневно и перед допуском всех блюд к раздаче? А) да Б) нет	А
6.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да Б) нет	Б
7.	Проводится ли уборка помещения после каждой перемены? А) да Б) нет	А
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	А
9.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню факты исключения отдельных блюд? А) да Б) нет	Б
10.	Имели ли место факты выдачи обучающимся остывшей пищи? А) да Б) нет	Б
11.	Максимальный удельный вес несъеденной пищи составляет 30%? А) да	Б

	Б) нет	
12.	Минимальный удельный вес несъеденной пищи составляет 10%? А) да Б) нет	A
13.	Удовлетворены ли обучающиеся горячим питанием? А) да Б) нет	A

Щуелимова Е.С. *Щу*