Приложение 1

**Форма оценочного листа проведения контроля**

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

Ваши замечания и предложения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Спасибо!**