

Оценочный лист
 контроля организации горячего питания в
 МБОУ «Усть-Калманская СОШ» 2024-2025 уч.год

ФИО члена комиссии Братинкова Ирина Александровна

1 _____ четверть

Критерии оценки	Отметка о наблюдениях			
	Дата: <u>11.10.24г.</u>	Дата: _____	Дата: _____	Дата: _____
Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды; <i>Отсутствуют сколы на обеденной посуде</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Отсутствует влага на столовых приборах</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Зал приема пищи чистый</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Обеденные столы чистые (протертые)</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Учащиеся соблюдают правила личной гигиены	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Оценка качества блюда	<i>пригоден, мало вкуса, меню соответствует</i>			
Информирование родителей и детей о здоровом питании (наличие стендов, плакатов)	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Соблюдение графика работы столовой.	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет

Подпись члена комиссии *Ирина Александровна Братинкова*

Оценочный лист
 контроля организации горячего питания в
 МБОУ «Усть-Калманская СОШ» 2024-2025 уч.год

ФИО члена комиссии Неверова Татьяна Владимировна

1 четверть

Критерии оценки	Отметка о наблюдениях			
	Дата: <u>11.10.24</u>	Дата: _____	Дата: _____	Дата: _____
Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды:				
<i>Отсутствуют сколы на обеденной посуде</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Отсутствует влага на столовых приборах</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Зал приема пищи чистый</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Обеденные столы чистые (протерты)</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Учащиеся соблюдают правила личной гигиены	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Оценка качества блюда	<i>применомно вкусно</i>			
Информирование родителей и детей о здоровом питании (наличие стендов, плакатов)	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Соблюдение графика работы столовой.	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет


Подпись члена комиссии Нец

Оценочный лист
 контроля организации горячего питания в
 МБОУ «Усть-Калманская СОШ» 202 -202 уч.год

ФИО члена комиссии Гунсер Любовь Владимировна

1 четверть

Критерии оценки	Отметка о наблюдениях			
	Дата: <u>11.10.22г.</u>	Дата: _____	Дата: _____	Дата: _____
Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды: <i>Отсутствуют сколы на обеденной посуде</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Отсутствует влага на столовых приборах</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Зал приема пищи чистый</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Обеденные столы чистые (протертые)</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Учащиеся соблюдают правила личной гигиены	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Оценка качества блюда	<i>приготовлено в соответствии с меню, вкусно</i>			
Информирование родителей и детей о здоровом питании (наличие стендов, плакатов)	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Соблюдение графика работы столовой.	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет

Подпись члена комиссии 

Оценочный лист
 контроля организации горячего питания в
 МБОУ «Усть-Калманская СОШ» 2024-2025 уч.год

ФИО члена комиссии Тюнин Сергей Игоревич

1 четверть

Критерии оценки	Отметка о наблюдениях			
	Дата: <u>11.10.24</u>	Дата: _____	Дата: _____	Дата: _____
Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды: <i>*Отсутствуют сколы на обеденной посуде</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Отсутствует влага на столовых приборах</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Зал приема пищи чистый</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
<i>Обеденные столы чистые (протертые)</i>	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Учащиеся соблюдают правила личной гигиены	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Оценка качества блюда	<i>приготовлено вкусно</i>			
Информирование родителей и детей о здоровом питании (наличие стендов, плакатов)	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет
Соблюдение графика работы столовой.	<u>Да/Нет</u>	Да/Нет	Да/Нет	Да/Нет

Подпись члена комиссии Тюнин