

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствием завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением воспитанниками личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	да	
2	Наличие ежедневного меню	да	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)	да	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	да	
5	Основное блюдо горячее	да	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	да	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	да	
8	Место в групповой ячейке для приёма пищи чистое	да	
9	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	да	

Проверкой установлено (иное): _____

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = $\frac{810}{1000}$ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Нарушений не выявлено. Зафиксировано соответствие требованиям СанПиН 2.1.5.2863-10.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Иванов И.И.

Петров П.П.

Сидоров С.С.

Тихонов Т.Т.

Яковлев Я.Я.

Земсков З.З.

Михайлов М.М.