

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 23.12.2024. 12.45

ФИО родителя (законного представителя) Матвинова Е.С.

Возрастная группа среднее

№ п/п	Контрольные мероприятия	Исполнение (ДА/НЕТ)	Примечание
1	Наличие примерного 10-ти дневного меню: количественный состав блюд, энергетическая и пищевая ценность, витаминизация.	да	
2	Наличие ежедневного меню в уголках для родителей на текущий день, с информацией о наименовании блюд и их объемах	да	
3	Журнал бракеража готовой продукции заполнен с указанием времени проведения бракеража и подписями членов бракеражной комиссии	да	
4	Наличие спецодежды у технического персонала, санитарно-гигиеническое состояние спецодежды	да	
5	Осмотр сервировки столов на соответствие требований СанПиНа	да	
6	Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям	да	
7	Основное горячее блюдо соответствует нормам СанПиНа	да	
8	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло,полотенце)	да	
9	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами (визуально)	нет	
10	Наличие алюминиевой посуды для приема пищи	нет	

Дополнения (замечания) _____

Подписи участников анализа качества питания ме _____

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 16.12.2024 12.40

ФИО родителя (законного представителя) Моторина И.И.

Возрастная группа средняя

№ п/п	Контрольные мероприятия	Исполнение (ДА/НЕТ)	Примечание
1	Наличие примерного 10-ти дневного меню: количественный состав блюд, энергетическая и пищевая ценность, витаминизация.	да	
2	Наличие ежедневного меню в уголках для родителей на текущий день, с информацией о наименовании блюд и их объемах	да	
3	Журнал бракеража готовой продукции заполнен с указанием времени проведения бракеража и подписями членов бракеражной комиссии	да	
4	Наличие спецодежды у технического персонала, санитарно-гигиеническое состояние спецодежды	да	
5	Осмотр сервировки столов на соответствие требований СанПина	да	
6	Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям	да	
7	Основное горячее блюдо соответствует нормам СанПина	да	
8	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло,полотенце)	да	
9	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами (визуально)	нет	
10	Наличие алюминиевой посуды для приема пищи	нет	

Дополнения (замечания) _____

Подписи участников анализа качества питания _____

Чек-лист (анализ) качества организации питания.

Дата и время заполнения 09.12.2024 12:45

ФИО родителя (законного представителя) Тонкина И.А.

Возрастная группа среднее

№ п/п	Контрольные мероприятия	Исполнение (ДА/НЕТ)	Примечание
1	Наличие примерного 10-ти дневного меню: количественный состав блюд, энергетическая и пищевая ценность, витаминизация.	да	
2	Наличие ежедневного меню в уголках для родителей на текущий день, с информацией о наименовании блюд и их объемах	да	
3	Журнал бракеража готовой продукции заполнен с указанием времени проведения бракеража и подписями членов бракеражной комиссии	да	
4	Наличие спецодежды у технического персонала, санитарно-гигиеническое состояние спецодежды	да	
5	Осмотр сервировки столов на соответствие требований СанПиНа	да	
6	Определение качества готовых блюд по органолептическим показателям	да	
7	Основное горячее блюдо соответствует нормам СанПиНа	да	
8	Наличие умывальников (раковин) и средств личной гигиены (мыло,полотенце)	да	
9	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами (визуально)	нет	
10	Наличие алюминиевой посуды для приема пищи	нет	

Дополнения (замечания) _____

Подписи участников анализа качества питания И.А. Тонкина