

В ходе проверки установлено:

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

Проверкой установлено (иное): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд = _____% не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Документация заполняется правильно,
обучающиеся соблюдают правила гигиены,
за обеденным столом соблюдается дистан-
ция между детьми.

Члены комиссии(ФИО, подпись):

Варыкина Т. Н.	Жен-
Давыдова А. Т.	Жен-
Косарь А. А.	Жен-
Монискова Ю. В.	Жен-
Кузнецова Е. Ю.	Жен-