

Оценочный лист

14.01. 2025

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Наличие ежедневного меню	✓	
2	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2).	✓	
3	Основное блюдо горячее	✓	
4	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
5	Зал приема пищи чистый	✓	
6	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
7	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Органолептическая оценка блюд по итогам дегустации

Критерии	Оценка				
	1	2	3	4	5
Внешний вид (цвет, форма)					✓
Консистенция					✓
Вкус					✓
Запах					✓

Заполнено:

Рогова Н.А. Рогов
(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)