

В ходе проверки установлено:

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

Проверкой установлено (иное): _____

[Handwritten signature]

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 20 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ: *Температура детьми соблюдается (много рук, душам) в столовой дежурной улич. темп и дежурное дежур. Присутствие в форме дежурной темпаша ней. Все дети у себя в комнате на перемене и покурать дежурный в форму. Есть раковина для мытья рук. Есть раковина для мытья посуды.*

Члены комиссии (ФИО, подпись):

<i>Корникова С.В.</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Резаев С.В.</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Сидоров Н.А.</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Махмудов З.А.</i>	<i>[Signature]</i>
<i>Чирков С.А.</i>	<i>[Signature]</i>