

Чек – лист

Дата 12.09.2024

Время 12:00

| № | Что проверить? | Как оценить? | | | Комментарии к разделу |
|---|---|--|---------------------------|-------------------|-----------------------|
| | | Поставить «V» в соответствующий раздел | | | |
| | | Есть | | Нет | |
| 1 | Наличие цикличного меню (типовое меню на 10-14 дней). | ✓ | | | |
| 2 | Наличие фактического меню и его соответствие с подаваемыми блюдами | ✓ | Есть, но не соответствует | Нет | |
| 3 | Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели | ✓ | Отличное, чисто | Хорошее | Удовлетворит |
| 4 | Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов | ✓ | Отличное | Хорошее | Удовлетворит |
| 5 | Спецодежда персонала | ✓ | Чистая | Не очень чистая | Грязная |
| 6 | Соблюдение объема порций блюд | ✓ | Соблюден | Частично соблюден | Не соблюден |
| 7 | Вкусовые качества и внешний вид подаваемых блюд | ✓ | Отлично | Хорошо | Удовлетворит |
| 8 | Общая оценка организации питания (от 1 до 5) | 5 | | | |
| 9 | Ваши предложения, пожелания, комментарии | | | | |

ФИО/подпись

1 Селекцова О.И. Селу

2 _____

3 _____