

Дегустационный лист оценки качества горячего питания

ФИО участника: Зубов Е.Т.

Родитель/законный представитель обучающегося _____ класса МБОУ СОШ №5 г. Охи им. А.В. Беляева

Дата проведения оценки: 4.04

- 5 баллов - отличное качество
- 4 балла - хорошее качество
- 3 балла - удовлетворительное качество
- 2 балла - неудовлетворительное качество

Дегустационный продукт	Органолептические показатели продукта (оценка по 5-балльной системе)				
	Внешний вид	Вкус, запах	Консистенция	Цвет	Общий балл
№1	<i>Вид</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>		<i>5</i>
№2	<i>Вид</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>		<i>5</i>
№3	<i>Вид</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>		<i>5</i>
№4	<i>Вид</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>		<i>5</i>
№5	<i>Вид</i>	<i>✓</i>	<i>✓</i>		<i>5</i>

«Да» – 1 бал, «Нет» – 0 баллов»			
Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Наличие санитарной одежды у работников пищеблока	Соблюдение температуры подачи блюд	Наличие информации о здоровом питании
<i>Соблюдено</i>	<i>Соблюдено</i>	<i>Соблюдено</i>	<i>Присутствует</i>

Санитарно-техническое содержание обеденного зала (оценка по 5 - балльной системе)				
Санитарное состояние обеденного зала	Состояние мебели	№ Столовой посуды	Наличие салфеток	Состояние санитарной одежды у работников пищеблока
<i>хорошее</i>			<i>+</i>	<i>Соблюдено</i>

Комментарии и/или рекомендации:

Всё в порядке

Меню разнообразное

Подпись _____

Дегустационный лист оценки качества горячего питания

ФИО участника: Рубанов Р.И.

Родитель/законный представитель обучающегося _____ класса МБОУ СОШ№5 г. Охи им.А.В.Беляева

Дата проведения оценки: 4.04.2022

5 баллов - отличное качество
4 балла - хорошее качество

3 балла - удовлетворительное качество
2 балла - неудовлетворительное качество

Дегустационный продукт	Органолептические показатели продукта (оценка по 5-балльной системе)				
	Внешний вид	Вкус, запах	Консистенция	Цвет	Общий балл
№1	<i>хорошо</i>	<i>н</i>	<i>н</i>		<i>5</i>
№2	<i>хорошо</i>	<i>н</i>	<i>н</i>		<i>5</i>
№3	<i>хорошо</i>	<i>н</i>	<i>н</i>		<i>5</i>
№4	<i>хорошо</i>	<i>н</i>	<i>н</i>		<i>5</i>
№5	<i>хорошо</i>	<i>н</i>	<i>н</i>		<i>5</i>

«Да» - 1 бал, «Нет» - 0 баллов»

Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Наличие санитарной одежды у работников пищеблока	Соблюдение температуры подачи блюд	Наличие информации о здоровом питании
<i>соблюдены</i>	<i>есть</i>	<i>соблюдены</i>	<i>есть</i>

Санитарно-техническое содержание обеденного зала (оценка по 5 - балльной системе)

Санитарное состояние обеденного зала	Состояние мебели	Стол. посуды	Наличие салфеток	Состояние санитарной одежды у работников пищеблока
<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>	<i>есть</i>	<i>есть</i>	<i>хорошо</i>

Комментарии и/или рекомендации:

Все отлично!

Всего доброго!

Подпись _____

Дегустационный лист оценки качества горячего питания

ФИО участника: Шохин Александр Юрьевич

Родитель/законный представитель обучающегося _____ класса МБОУ СОШ №5 г. Охи им. А.В. Беляева

Дата проведения оценки: 4.04.2024

5 баллов - отличное качество
4 балла - хорошее качество

3 балла - удовлетворительное качество
2 балла - неудовлетворительное качество

Дегустационный продукт	Органолептические показатели продукта (оценка по 5-балльной системе)				
	Внешний вид	Вкус, запах	Консистенция	Цвет	Общий балл
№1	5	5	5	5	5
№2	5	5	5	5	5
№3	5	5	5	5	5
№4	5	5	5	5	5
№5	5	5	5	5	5

«Да» - 1 бал, «Нет» - 0 баллов

Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Наличие санитарной одежды у работников пищеблока	Соблюдение температуры подачи блюд	Наличие информации о здоровом питании
Да	Да	Да	Да

Санитарно-техническое содержание обеденного зала (оценка по 5 - балльной системе)

Санитарное состояние обеденного зала	Состояние мебели	Стол. посуды	Наличие салфеток	Состояние санитарной одежды у работников пищеблока
5	5	5	5	5

Комментарии и/или рекомендации:

Подпись _____

