





Карта контроля за работой столовой

Дата 13.11.2024

№	Содержание	Отметка
1.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
2.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, мебели, столовой посуды	в зале чисто, зал убирается после каждого приема пищи, столы протираются с дез. средствами
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	обучающиеся моют руки перед приемом пищи
4.	Наличие и состояние специальной одежды у сотрудников пищеблока	у работников имеется чистая спец. одежда, перчатки, чоловые уборки
5.	Объем и виды пищевых отходов после приема пищи	небольшое количество
6.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	нравится каша, супы
7.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	имеется уголок здоровья питания, учителя проводят беседы
8.	Соблюдение графика работы столовой	график приема пищи соблюдается

Члены комиссии

 Кононова Т.Ю.
 Шишкина О.В.
 Тупицына Е.А.
 Жаркова Н.Ю.