
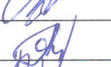
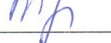



Карта контроля за работой столовой

Дата 29.01.2025

№	Содержание	Отметка
1.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	полностью соответствует
2.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, мебели, столовой посуды	зал чист, столы протираются после каждого приема пищи, пол в обеденном зале моется после каждой перемены
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	перед приемом пищи обучающиеся моют руки, мыло имеется в машинке
4.	Наличие и состояние специальной одежды у сотрудников пищеблока	сотрудники пищеблока работают в спец. одежде и в перчатках
5.	Объем и виды пищевых отходов после приема пищи	незначительное количество, есть остатки рыбной котлет
6.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	картофельное пюре - нравится, из супов - борщ
7.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	в зале имеется уголок здорового питания
8.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается график приема пищи обучающимися

Члены комиссии

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