

Карта контроля за работой столовой

Дата 02.02.23

№	Содержание	Отметка
1.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует дл. определенному меню (9 февраля) четверг
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды	зал обсервант чистый, столы протираются после каждого приема пищи, зал убирается после каждой перемены, зал дезинфицируется
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	обучающиеся перед ежей обязательно моют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	работники пище- блока работают в спец. одежде с специальными перчатками в перчатках
5.	Объем и виды пищевых отходов после приема пищи	остатков мясного, в основном гарнир - резанная капуста.
6.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	в основном удовлетворены в пожеланиях разнообразия меню, порционные, что запрещено сам. персоналом.
7.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	в помещениях столовой оборудованы уголки здорового питания
8.	Соблюдение графика работы столовой	обучающиеся питаются в соответствии с графиком
9.		

Комиссия

 Кононова Т.Ю.

 Шишкина О.В.

 Прыткова Е.В.

 Жаркова Н.Н.