

Карта контроля за работой столовой

Дата 09.11.22 7

№	Содержание	Отметка
1.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствуют полностью двухмерному меню
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды	зай чистоты, столы протираются после каждого приема пищи, зай - после каждой смены
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Соблюдается, перед приемом пищи моются руки, и вытирают лицо.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	работают в спецодежде, одежда чистая, и вытирают маски, дез. средства
5.	Объем и виды пищевых отходов после приема пищи	незначительный объем, в основном остатки гарнира
6.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	удовлетворены, обеспечено правильное питание
7.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	имеется уголок в зале, и раздатка на сайте
8.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается.
9.		

Комиссия

Кол Кононова Т.Ю.Ош Шишкина О.В.Пры Прыткова Е.В.Жар Жаркова Н.Ю.