

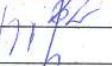



Карта контроля за работой столовой

Дата 14.03.2023

№	Содержание	Отметка
1.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню (7 дней в неделю)	в основном соответствует утвержденному меню, качество и разнообразие блюд хорошее
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды	санитарно-техническое состояние обеденного зала удовлетворительно, регулярно проводится уборка с дез. средствами
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	перед входом в столовую учащиеся мыют руки и обрабатывают их дез. средствами
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	сотрудники имеют спец. одежду, маски, перчатки
5.	Объем и виды пищевых отходов после приема пищи	отходов незначительное количество, все отходы передано в утилизацию
6.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	в основном удовлетворены, разнообразие блюд
7.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	имеется специальный уголок в обеденном зале с информацией
8.	Соблюдение графика работы столовой	работает в соответствии с графиком, соблюдается санитарно-гигиенические требования
9.		отдельная стойка

Комиссия

 Кононова Т.Ю.
 Шишкина О.В.
 Прыткова Е.В.
 Жаркова Н.Ю.