





Карта контроля за работой столовой

Дата 14.12.22

№	Содержание	Отметка
1.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды	столи и пол в зале чистые уборка после каждой перемены
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	учащиеся соблюдают правила личной гигиены, перед приемом пищи моют руки
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	специальная одежда, обувь, средства защиты, используют перчатки
5.	Объем и виды пищевых отходов после приема пищи	незначительный, в основном остатки гарнира
6.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	удовлетворены, особенно нравятся супы
7.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	ведется через уроки в образовательном зале и развешены на сайте
8.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается график для приема пищи детьми достаточно времени
9.		

Комиссия

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