

# Карта оценки контроля за работой столовой

Дата 19.09.2022 г.

№	содержание	отметка
1	соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;	соответствует д.е. переведено меню.
2	санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;	зал обеденный чистый, столы и зал убирается после каждого приема пищи
3	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;	соблюдаются
4	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	специальная одежда у работников имеется, одежда чистая, имеются маски
5	объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	минимальный объем в основном гарнир
6	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;	удовлетворено
7	информирование родителей и детей о здоровом питании;	информированы, уложен в обеденном зале, раздел на сайте.
8	соблюдение графика работы столовой.	соблюдается

Комиссия:

<i>Т.Ю.</i>	<i>Т.Ю.</i>	Кононова Т.Ю.
<i>О.В.</i>	<i>О.В.</i>	Шишкина О.В.
<i>Е.В.</i>	<i>Е.В.</i>	Прыткова Е.В.
<i>Н.Ю.</i>	<i>Н.Ю.</i>	Жаркова Н.Ю.