





Карта оценки контроля за работой столовой

Дата 19.10.23

№	содержание	отметка
1	соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;	соответствует 2 ^х индивидуальным меню. Цыи из капусты, зразы из говядины, чечка, капуста маринованная, хлеб качество блюд хорошее
2	санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;	в зале чисто, уборка по графику, после каждой перемены, уборка ведется с антисептиками
3	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;	перед входом в столовую есть оборудование антисептично, имеется мыло и антисептики
4	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	сотрудники работают в спец. одежде, одежды чистая, используется маска, перчатки, насадка готовых блюд идет в перчатках
5	объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	регулярно выносятся компостно, в основном чиста
6	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;	цыи детьми нравится, нравится компоты
7	информирование родителей и детей о здоровом питании;	Файл с информацией о меню имеется
8	соблюдение графика работы столовой.	соблюдается

Комиссия


 Кононова Т.Ю.

 Шишкина О.В.

 Прыткова Е.В.

 Жаркова Н.Ю.