





Карта оценки контроля за работой столовой

Дата 29.09.2023

№	содержание	отметка
1	соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;	соответствует утвержденному меню, меню развешено на стене
2	санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;	санитарное состояние обеденного зала удовлетворительно, зал регулярно проветривается, есть дезинсекция, уборка пола канной перемычкой
3	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;	перед входом в столовую имеется достаточное количество раковин, мыло, полотенца исправно, есть лоток
4	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	сотрудники соблюдают спец. одежду, маски, перчатки
5	объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	отходов минимальное количество, в основном тарный
6	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;	в основном детям нравится, предлагают борщ, заливка
7	информирование родителей и детей о здоровом питании;	имеется специальная укладка в обеденном зале с информацией о калорийности блюд
8	соблюдение графика работы столовой.	разработан график питания обучающихся, соблюдается

Комиссия


 Кононова Т.Ю.

 Шишкина О.В.

 Прыткова Е.В.

 Жаркова Н.Ю.