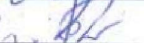


Карта оценки контроля за работой столовой

Дата 29.11.2023

№	содержание	отметка
1	соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;	соответствует 9-у, ежедневно, все блюда соблюдаются, иногда мыльные, жир - по рецептам
2	санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;	санитарное и техническое состояние в целом удовлетворительно в зале чисто, уборка после каждого переезда с дез. средствами
3	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;	обучающиеся соблюдают правила личной гигиены, имеется мыло в санузлах, комнате с дез. средствами
4	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	имеется спец. одежда, раздача блюд в перчатках
5	объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	незначительно, в основном гречка
6	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;	Опрос проводится, команда проводится, гречка большинству детей нравится
7	информирование родителей и детей о здоровом питании;	урок имеется, меню вывешено
8	соблюдение графика работы столовой.	соблюдается, кабинет класс имеет весь месяц

Комиссия

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