Карта оценки контроля за работой столовой

Дата 29.11.2023

№	содержание	отметка
1	соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;	соответствует 2-х недельному меню, все блюда соблюдается блюда теплые, вид - хороший
2	санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;	санитарное и техническое состояние удовлетворительно в зале чисто, уборка после каждого перемена с дез. средствами
3	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;	обучающиеся правила личной гигиены соблюдают, имеется мыло в достаточном количестве, дез. средства.
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 греча
6	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;	борщ нравится, котлеты нравится, гречка большинству детей нравится
7	информирование родителей и детей о здоровом питании;	уголок имеется меню вывешано
8	соблюдение графика работы столовой.	соблюдается, каждый класс имеет свое место

Комиссия

_____ Кононова Т.Ю.

_____ Шишкина О.В.

_____ Прыткова Е.В.

_____ Жаркова Н.Ю.