





## Карта контроля за работой столовой

Дата 30.01.23 г.

№	Содержание	Отметка
1.	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	меню соответствует двум разделам меню.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды	столы и пол в зале чистые, уборка зала проведена после каждого приема пищи
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	находятся перед приемом пищи мыть в специально отведенном месте.
4.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	удовлетворены, в спецодежде, при раздаче блюд используют перчатки
5.	Объем и виды пищевых отходов после приема пищи	незначительные в основном гарниры
6.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	в целом удовлетворены, отменным вкусом каш
7.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	уроки здорового питания, на сайте, сайт школы
8.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается
9.		

Комиссия

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