

Комиссия в составе:

Тамаранка А.С.

Васильева В.В.

№ п/п	вопросы	Да (соот)	Нет (не соот)	Примечание
1	Обеденный зал			
1.1	Достаточно посадочных мест для одновременно питающихся	✓		
1.2	Количество умывальников	3 соотв.		
1.3	Обеденные столы чистые (протертые) после каждого приема пищи	✓		
1.4	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓		
1.5	На столовых приборах и посуде отсутствует влага	✓		
1.6	Столовая посуда без сколов и трещин	✓		
2	Режим работы столовой			
2.1	Размещено ли ежедневное меню	+		сайт + обл. зал стип.
2.2	Имеется расписание приема пищи обучающимися - количество перемен для приема пищи - длительность перемен соблюдается -	+		
2.3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+		
2.4	Условия для приема пищи детьми, нуждающимися в лечебном питании			нет таких случаев
3	Соблюдение требований к питанию			
3.1	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+		
3.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+		
3.3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+		
3.4	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		+	
3.5	Ведение бракеража готовой пищи	+		
4	Культура обслуживания			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу	+		

	готовых блюд			
4.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	(есть лишнее)	
4.3	На обеденных столах имеются салфетки	+		
4.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+		
5	Оценка готовых блюд			
5.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+		
5.2	Соблюдается выход порций (взвешивание)	+	все строго соответствует норме.	
5.3	Количество пищевых отходов в %	20%		

Подписи:  В. Д. Бельых
 А. В. Павлов