

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

Дата посещения 23.09.24г

Основание: плановая проверка

Вопрос	Да/нет, примечания
Имеется ли в организации стенд по здоровому питанию?	да
Размещено ли цикличное меню для ознакомления?	да
В меню отсутствуют повторы блюд?	да
Размещено ли ежедневное меню?	да
Соответствует ли оно цикличному?	да
Имеется ли в ОО график питания обучающихся?	да
Соблюдается ли график питания обучающихся?	да
Действует ли в школе бракеражная комиссия?	да
Созданы ли условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья?	также нет.
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
Соответствует ли столовая действующим Санитарным нормам?	да
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
Соблюдают ли обучающиеся правила личной гигиены?	да
Реагируют ли педагоги на несоблюдение правил личной гигиены обучающимися?	да
Установлен ли факт замены блюд?	нет
Температура подачи блюд обучающимся соответствует нормам?	да
Соблюдается ли полновесность порций?	да
Обучающиеся принимают пищу с удовольствием?	да
Визуально оцените количество отходов	
<30% от порции	✓
30%-60%	
>60%	
Оцените вкусовые качества блюд:	
Удовлетворительно	
Хорошо	
Отлично	✓

Замечания: Все соответствует

Предложения:

Ташкова М.В.