

Комиссия в составе:

Яковенко Т.Д.
Смирнова Н.В.
Долинина О.В.

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

4.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	Да		
4.3	На обеденных столах имеются салфетки	Да		
4.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	Да		
5	Оценка готовых блюд			
5.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	Да		
5.2	Соблюдается выход порций (взвешивание)	Да		
5.3	Количество пищевых отходов в %	16%		

Подписи:

Яновенко Г. Д. *Г.Д.*
 Амангельды А. В. *А.В.*
 Романова О. Л. *О.Л.*