

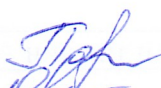

Комиссия в составе:

Дубинин Т. Д. З. П.
 Осипов И. Ф. З. П.
 Пашаева А. В. З. П.

| № п/п | вопросы | Да (соот) | Нет (не соот) | Примечание |
|-------|--|-----------|---------------|------------|
| 1 | Обеденный зал | | | |
| 1.1 | Достаточно посадочных мест для одномоментно 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 | | нет | |
| 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 % | 15 | | |

Подписи:

Глашатаев А. В. 
 Овальникова И. П. 
 Инвенно Т. Д. 