



Комиссия в составе:

Любенин Т. Д. *Фир*
 Козирман Ю. А. *Фир*
 Белокрыжская Н. Н. *УВЧ*

№ п/п	вопросы	Да (соот)	Нет (не соот)	Примечание
1	Обеденный зал			
1.1	Достаточно посадочных мест для одномоментно питающихся	<i>да</i>		
1.2	Количество умывальников	<i>да</i>		
1.3	Обеденные столы чистые (протерты) после каждого приема пищи	<i>да</i>		
1.4	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<i>да</i>		
1.5	На столовых приборах и посуде отсутствует влага	<i>да</i>		
1.6	Столовая посуда без сколов и трещин	<i>да</i>		
2	Режим работы столовой			
2.1	Размещено ли ежедневное меню	<i>да</i>		
2.2	Имеется расписание приема пищи обучающимися - количество перемен для приема пищи - длительность перемен соблюдается -	<i>да</i>		
2.3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<i>да</i>		
2.4	Условия для приема пищи детьми, нуждающимися в лечебном питании	<i>да</i>		
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)	<i>да</i>		
3.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	<i>да</i>		
3.3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	<i>да</i>		
3.4	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		<i>нет</i>	
3.5	Ведение бракеража готовой пищи	<i>да</i>		
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			
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 %	18		

Подписи:

Козыревская Н.А. 
 Белокрышская И.И. 
 Лобкина Т.Д. 