



Комиссия в составе:

Душманова Е. Р. *DR*  
 Золотухина А. В. *DR*  
 Золотухина Г. Р. *DR*

| № п/п | вопросы  | Да (соот) | Нет (не соот) | Примечание |
|-------|--|-----------|---------------|------------|
| 1     | <b>Обеденный зал</b>   |           |               |            |
| 1.1   | Достаточно посадочных мест для одномоментно питающихся   | <i>Да</i> |               |            |
| 1.2   | Количество умывальников  | <i>Да</i> |               |            |
| 1.3   | Обеденные столы чистые (протертые) 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     | <b>Режим работы столовой</b>   |           |               |            |
| 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     | <b>Соблюдение требований к питанию</b>   |           |               |            |
| 3.1   | Наличие на сайте ОО циклического 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 циклическим меню не выявлены | <i>Да</i> |               |            |
| 3.4   | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов  |           | <i>Неск</i>   |            |
| 3.5   | Ведение бракеража готовой пищи   | <i>Да</i> |               |            |
| 4     | <b>Культура обслуживания</b>   |           |               |            |

|     |  |     |  |  |
|-----|--|-----|--|--|
| 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   | <b>Оценка готовых блюд</b>   |     |  |  |
| 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 %   | 20% |  |  |

Подписи:

Фашингер Е.Ю.   
 Фисун И.В.   
 Любимо Т.Д. 