

Критерии оценивания организации горячего питания		Дата посещения			
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	27.05.2024	да / нет	да / нет	да / нет
	санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.
	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	объем пищевых отходов после приема пищи	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный
По запросу	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Анкетирование	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей (результаты анкетирования (при наличии))				
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))				
	Замечания после контроля (при наличии)				
Критерии оценивания организации горячего питания		Дата посещения			