

Критерии оценивания организации горячего питания

	Каждый раз при посещении	Дата посещения				
		25.02.21	14.03.21	13.04.21	17.05.21	09.09.21
соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	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.	удовл. / неудовл.
	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	да / нет	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	да / нет
	объем пищевых отходов после приема пищи	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный
По запросу	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))	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Анкетирование		—	—	—	—	—
Замечания после контроля (при наличии)		осуществлен контроль качества питания обучающихся	осуществлен контроль качества питания обучающихся	осуществлен контроль качества питания обучающихся	осуществлен контроль качества питания обучающихся	осуществлен контроль качества питания обучающихся