

Критерии оценивания организации горячего питания		Дата посещения			
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	22.03.22	15.04.22.	26.05.22.	26.05.22.
	санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	да / нет <u>удовл. /</u> <u>неудовл.</u>	да / нет <u>удовл. /</u> <u>неудовл.</u>	да / нет <u>удовл. /</u> <u>неудовл.</u>	да / нет <u>удовл. /</u> <u>неудовл.</u>
	условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	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
По запросу	объем пищевых отходов после приема пищи	минимальный / <u>средний</u> / максимальный	минимальный / <u>средний</u> / максимальный	минимальный / <u>средний</u> / максимальный	минимальный / <u>средний</u> / максимальный
	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))	—	—	Проведено анкетирование детей с родителями, результаты не вошли	—
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))	—	—	—	—
Замечания после контроля (при наличии)		—	—	—	—