

Критерии оценивания организации горячего питания

Дата посещения

Критерии оценивания организации горячего питания	Дата посещения				
	24.11.2022	23.12.2022	24.01.23.	28.02.23.	30.03.23
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет
	санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	<u>удовл.</u> / неудовл.	<u>удовл.</u> / неудовл.	<u>удовл.</u> / неудовл.	<u>удовл.</u> / неудовл.
	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет
	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет	<u>да</u> / нет
	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
По запросу	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да / нет не информатив	да / нет	да / нет	да / нет
	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))	—	Дети очень любят блюда с овощами и грибами	—	Дети очень любят блюда с овощами
Анкетирование	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))	—	—	—	—
	Замечания после контроля (при наличии)	—	—	—	—