

Критерии оценивания организации горячего питания		Дата посещения				
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	16.09.20	23.10.20	27.11.20	24.12.20	29.01.21
	санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Каждый раз при посещении	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
Каждый раз при посещении	объем пищевых отходов после приема пищи	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный
	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
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))	дети предпочитают материнское молоко	—	дети предпочитают материнское молоко	—	—
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))	—	—	—	в процессе - редкие	—
Анкетирование		Замечания после контроля (при наличии)	Замечания после контроля (при наличии)	Замечания после контроля (при наличии)	Замечания после контроля (при наличии)	Замечания после контроля (при наличии)