

Критерии оценивания организации горячего питания	Дата посещения				да / нет	да / нет
	13.04.23.	12.05.23.	25.09.23.	да / нет		
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да / нет	да / нет	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.	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
По запросу	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
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))	максимально квасцовые суп с фрикадельками и курицей каша	машин добавить картофель кнели каша	очень добрая морожен- ки		
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))	—	—	—		
	Замечания после контроля (при наличии)	—	—	—		