

№ п/п	вопросы	Да (соот)	Нет (не соот)	Примечание
1	Обеденный зал			
1.1	Достаточно посадочных мест для одномоментно питающихся	+		
1.2	Количество умывальников	6		
1.3	Обеденные столы чистые (протерты) после каждого приема пищи	+		
1.4	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+		
1.5	На столовых приборах и посуде отсутствует влага	+		
1.6	Столовая посуда без сколов и трещин	+		
2	Режим работы столовой			
2.1	Размещено ли ежедневное меню	+		
2.2	Имеется расписание приема пищи обучающимися - количество перемен для приема пищи - длительность перемен соблюдается -	+		
2.3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+		
2.4	Условия для приема пищи детьми, нуждающимися в лечебном питании			также отсутствуют
3	Соблюдение требований к питанию			
3.1	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+		
3.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+		
3.3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+		
3.4	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		-	
3.5	Ведение бракеража готовой пищи	+		
4	Культура обслуживания			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+		
4.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+		
4.3	На обеденных столах имеются салфетки	+		

4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+		
	Оценка готовых блюд			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+		
2	Соблюдается выход порций (взвешивание)	+		
3	Количество пищевых отходов в %	10%		

Подписи: Горюхинова Н.В. *Горюхинова*
 Дорошенко Е.П. *Дорошенко*
 Жарикова И.В. *Жарикова*