

Дата 27.01.2026

Соответствие реализуемых блюд ("да" - 1, "нет" - 0)	
утвержденному меню	1
ежедневному меню	1
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (бальная оценка от 1 до 5)	
санитарное состояние обеденного зала	5
состояние мебели	5
столовой посуды	5
наличие салфеток	5
Условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися (" да" - 1, "нет" - 0)	1
Наличие санитарной одежды у сотрудников пищеблока (" да" - 1, "нет" - 0)	1
Состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока (бальная оценка от 1 до 5)	5
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (среднее процентное соотношение съеденной пищи от общего объема порции)	
менее 30% отходов (" да" - 1, "нет" - 0)	1
менее 50% отходов (" да" - 1, "нет" - 0)	0
более 50% отходов (" да" - 1, "нет" - 0)	0
Соблюдение температуры подачи блюд (" да" - 1, "нет" - 0)	1
Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (бальная оценка от 1 до 5)	
Удовлетворенность детей	5
Удовлетворенность родителей	5
Наличие информации о здоровом питании (" да" - 1, "нет" - 0)	1
Проведение дегустаций ("да" - 1, "нет" - 0) или дата, когда запланировано	1
Проведение анкетирования(" да" - 1, "нет" - 0) или дата, когда запланировано	1
Предложения по улучшению питания в школе	

Проверку провели:

Ремесная Н.В.	роспись	
Мачок А.И.	роспись	
Пермякова В.П.	роспись	
Горбушенко Н.А.	роспись	
Дилигуласетова Л.И.	роспись	
Башмеева Э.М.	роспись	
Ситникова А.И.	роспись	
Петров Е.И.	роспись	
Мешков К.Р.	роспись	