



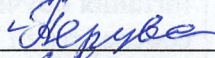

Комиссия в составе: 5 человек.

№ п/п	ФИО
1.	Демисенко Екатерина Андреевна, ответственной за питание
2.	Муравлева Наталья Васильевна, представитель родительской общности
3.	Чернова Максим Николаевич, представитель родительской общности
4.	Соловьева Татьяна Евгеньевна, представитель родительской общности
5.	Сваричевская Наталья Игоревна, заместитель директора (АХЧ)
6.	
7.	
8.	

№ п/п	вопросы	Да (соот)	Нет (не соот)	Примечание
1	Обеденный зал			
1.1	Достаточно посадочных мест для одномоментно питающихся	✓		
1.2	Количество умывальников	10		10
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	✓		
3	Соблюдение требований к питанию			
3.1	Наличие на сайте ОО	✓		

	циклического 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		нет	
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	✓		
4.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓		
5	Оценка готовых блюд			
5.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓		
5.2	Соблюдается выход порций (взвешивание)	✓		
5.3	Количество пищевых отходов в %			≈ до%

Подписи:

Демисеева С.А.	
Журовнича И.В.	
Терцова М.Н.	
Соловьева Т.Е.	
Сваржовская Н.И.	