

**Оценочный лист проверки организации питания в
МБОУ «СОШ №19»**

Дата проведения проверки: 17.02.2022

ФИО проводившего проверку: А.Н. Щемелева

№	Вопросы	Да / нет
1	Имеется ли в организации меню? <input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	да
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	да
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала? <input checked="" type="radio"/> А) Удовлетворительное Б) Не удовлетворительное	
5	Наличие санитарной одежды у работников кухни? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	да
6	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	да
7	Объем пищевых отходов после приема пищи? (в %)	около 2%
8	Ваши предложения и пожелания: <i>Желось бы разнообразить ассортимент бюджетной продукции. Особенно салаты овощные. По 2-й линии остается мало продукции</i>	

**Оценочный лист проверки организации питания в
МБОУ «СОШ №19»**

Дата проведения проверки: 18.03.2022г.

ФИО проводившего проверку: Климова И.Н.

№	Вопросы	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	А-да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	А-да
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	А-да
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала? А) Удовлетворительное Б) Не удовлетворительное	А-да
5	Наличие санитарной одежды у работников кухни? А) да Б) нет	А-да
6	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи? А) да Б) нет	А-да
7	Объем пищевых отходов после приема пищи? (в %)	
8	Ваши предложения и пожелания: <i>Еще лучше, меню понравилась Добавить разнообразие блюд</i>	

**Оценочный лист проверки организации питания в
МБОУ «СОШ №19»**

Дата проведения проверки: 3.11.2011

ФИО проводившего проверку: Савкина Татьяна Сергеевна

№	Вопросы	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? <input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп <input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп <input type="radio"/> В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала? <input checked="" type="radio"/> А) Удовлетворительное <input type="radio"/> Б) Не удовлетворительное	
5	Наличие санитарной одежды у работников кухни? <input checked="" type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
6	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи? <input type="radio"/> А) да <input type="radio"/> Б) нет	
7	Объем пищевых отходов после приема пищи? (в %)	
8	Ваши предложения и пожелания: <u>Фруктовый салат в середине. Добавить сладкое</u> <u>и чай (не обязательно кондитеру)</u> <u>или заменить</u> <u>Наши пожелания связаны с меню по возможности:</u> <u>переходить на более здоровую пищу.</u>	

**Оценочный лист проверки организации питания в
МБОУ «СОШ №19»**

Дата проведения проверки: 7.12.2021

ФИО проводившего проверку: Шекина Наталья Петровна

№	Вопросы	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	А
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	А
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	А
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала? А) Удовлетворительное Б) Не удовлетворительное	А
5	Наличие санитарной одежды у работников кухни? А) да Б) нет	А
6	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи? А) да Б) нет	
7	Объем пищевых отходов после приема пищи? (в %)	
8	Ваши предложения и пожелания: <u>Потаскаться доваривали мясо и</u> <u>ежарысь без парочка мясе.</u> <u>Меню поставилие мяса.</u> <u>Каша отменная, очень вкусная.</u>	