

Анализ организации питания в столовой МБОУ «Лицей № 2»

Вопросы для анализа	Результаты анализа	Примечания (проблемы, предложения, пожелания)
Школьное меню согласовано с распотребназором, размещено на сайте лицей	Да ✓ Нет	
Фактическое меню совпадает с утверждённым меню	Да ✓ Нет	
Оценка санитарно-технического содержания помещений для приёма пищи (состояние обеденного зала, столовой посуды)	Удовлетворительное ✓ Неудовлетворительное	
Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми	Да ✓ Нет	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, маски, перчатки)	Удовлетворительное ✓ Неудовлетворительное	
Удовлетворённость ассортиментом и качеством блюд	Да ✓ Нет	
Контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающимися	5%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Арова Марина Сергеевна, 8\*5,  
19.11.2024, ДСР —

Анализ организации питания в столовой МБОУ «Лицей № 2»

Вопросы для анализа	Результаты анализа	Примечания (проблемы, предложения, пожелания)
Школьное меню согласовано с потребителем, размещено на сайте лицея	Да	
Фактическое меню совпадает с утвержденным меню	Да	
Оценка санитарно-технического содержания помещений для приема пищи (состояние обеденного зала, столовой посуды)	Неудовлетворительное	
Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми	Да	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, маска, перчатки)	Неудовлетворительное	
Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд	Да	
Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися	10%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Табеева С.В., 4Б, 8Б 29.11.24 *Табеева*