

Анализ организации питания в столовой МБОУ «Лицей № 2»

Вопросы для анализа	Результаты анализа	Примечания (проблемы, предложения, пожелания)
Школьное меню согласовано с Роспотребнадзором, размещено на сайте лицей	Да ✓ Нет	
Фактическое меню совпадает с утвержденным 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	Нет Нет	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Ирина Владимировна Д.М. 110. 29.01.2025.

Анализ организации питания в столовой МБОУ «Лицей № 2»

Вопросы для анализа	Результаты анализа	Примечания (проблемы, предложения, пожелания)
Школьное меню согласовано с Роспотребнадзором, размещено на сайте лицея	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	Велики объёмы нет	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Сидкина Е.В. - 808, 408, 29.01.2025

Анализ организации питания в столовой МБОУ «Лицей № 2»

Вопросы для анализа	Результаты анализа	Примечания (проблемы, предложения, пожелания)
Школьное меню согласовано с потребнадзором, размещено на сайте лицез	Да	
Фактическое меню совпадает с утверждённым меню	Нет Да	
Оценка санитарно-технического содержания помещений для приёма пищи (состояние обеденного зала, столовой посуды)	Удовлетворительное Нет	
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	5-10 %	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Васюк Л.В., зав. кафедрой по УБР
29.01.2025 г. 