

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	10-15%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись *Всё хорошо* 11 А 24.12.2020г. *В. К. емф*

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 лицея	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	10-15%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись *Мюстайва Скитина 24.12.2022.*  
*5 В классе* *Мюстайва*

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	10-15%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись  
 Райкова Татьяна Николаевна  
 8 а ч 1 в 24.12.24г Юрф