

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	<u>Да</u> Нет	
Фактическое меню совпадает с утверждённым меню	<u>Да</u> Нет	
Оценка санитарно-технического содержания помещений для приёма пищи (состояние обеденного зала, столовой посуды)	<u>Удовлетворительное</u> Неудовлетворительное	
Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми	<u>Да</u> Нет	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, маски, перчатки)	<u>Удовлетворительное</u> Неудовлетворительное	
Удовлетворённость ассортиментом и качеством блюд	<u>Да</u> Нет	
Контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающимися	<u>5%</u>	

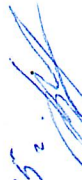
ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Жайникова Татьяна Николаевна 8 а 1 В
23.04.2025. Жафр

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	<u>Да</u> Нет	
Фактическое меню совпадает с утверждённым меню	<u>Да</u> Нет	
Оценка санитарно-технического содержания помещений для приёма пищи (состояние обеденного зала, столовой посуды)	<u>Удовлетворительное</u> Неудовлетворительное	
Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми	<u>Да</u> Нет	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, маски, перчатки)	<u>Удовлетворительное</u> Неудовлетворительное	
Удовлетворённость ассортиментом и качеством блюд	<u>Да</u> Нет	
Контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающимися	15	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Смагирова И.А. 25.04.2025. 

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 лицея	<u>Да</u> Нет	
Фактическое меню совпадает с утвержденным меню	<u>Да</u> Нет	
Оценка санитарно-технического содержания помещений для приёма пищи (состояние обеденного зала, столовой посуды)	<u>Удовлетворительное</u> Неудовлетворительное	
Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми	<u>Да</u> Нет	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, маски, перчатки)	<u>Удовлетворительное</u> Неудовлетворительное	
Удовлетворённость ассортиментом и качеством блюд	<u>Да</u> Нет	
Контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающимися	15 %	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись *Бенюровская Е.А. 13.04.25* 5А' *Вед.*