

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

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Обломов Л.В. зам. дир. по ВР *[подпись]*
26.02.25

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	<p align="center"><u>Да</u></p> <p align="center">Нет</p>	
Фактическое меню совпадает с утверждённым меню	<p align="center"><u>Да</u></p> <p align="center">Нет</p>	
Оценка санитарно-технического содержания помещений для приёма пищи (состояние обеденного зала, столовой посуды)	<p align="center"><u>Удовлетворительное</u></p> <p align="center">Неудовлетворительное</p>	
Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми	<p align="center"><u>Да</u></p> <p align="center">Нет</p>	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, маски, перчатки)	<p align="center"><u>Удовлетворительное</u></p> <p align="center">Неудовлетворительное</p>	
Удовлетворённость ассортиментом и качеством блюд	<p align="center"><u>Да</u></p> <p align="center">Нет</p>	
Контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающимися	<p align="center">5 - 100%</p>	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись *Виктория Викторовна Исаева 11 А 26.02.2025*

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	5% - 10%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись *Бешопухова Е.А. 4 В "5А."*