

Май

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 приема 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	
Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд	Да Нет	
Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися	незначительное к-во отходов	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись
 Тонаренко О.А., 6Б кл., 16.05.2025 О.Т.Т.

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	5-10 %	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Директор Л.В. зам. директора по УВР
16.05.2025 О.В.

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 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	15%	