

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% 9 - 11 классов	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Бондарь Екатерина Александровна, 9,А" класс, 16.10.2022г. Ф.И.О.

Анализ организации питания в столовой МБОУ «Лицей № 2»

Вопросы для анализа	Результаты анализа	Примечания (проблемы, предложения, пожелания)
Школьное меню согласовано с респотребнадзором, 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%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Беломырова Ирина Андреевна, 2.5 класс; 16.10.2024



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	10-15%	

ФИО, представитель какого класса, дата посещения, подпись

Жукова Мария Ивановна 3Б и 4Б класс, 16.10.2024г. Жуков -