

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Перемиловская средняя школа»
МОУ Перемиловская СШ

Лист оценки качества организации горячего питания по результатам
общественного контроля

02.03.2022

	Показатель	Оценка показателя	
1.	Наличие контрольных порций	+	Контрольные порции в наличии
2.	Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, составу и выходу блюд, соответствию объемов по цпй		Вотем порций, состав и выход блюд соответствует утвержденному меню.
3.	Выполнение работниками столовой санитарно-гигиенических норм		Все работницы столовой используют спецодежду, одноразовые перчатки, шапочки
4.	Наличие необходимой информации по организации питания на стенде в столовой		На стендах в столовой представлено меню, информация о правилах здорового питания
5.	Санитарно-техническое состояние пищеблока		В пищеблоке чисто санитарно-техническое состояние соблюдается.
6.	Соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта, условиям хранения продуктов на пищеблоке		Соблюдаются условия хранения продуктов
7.	Оценка состояния посуды		Посуда чистая, без сколов и трещин
8.	Качество готовых блюд		Приготовлено вкусно
9.	Соответствие нормам температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся		Нормы температуры соответствуют
10.	Качество обслуживания учащихся		Персонал столовой доброжелателен

Оценку проводил

Игорь

ФИО

Анна С.В.