

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Перемиловская средняя школа»
МОУ Перемиловская СШ**

**Лист оценки качества организации горячего питания по результатам
общественного контроля**

10.02.2022 г.

	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 ций	+	Объем порций, состав и выход блюд соответствует утвержденному меню.
3.	Выполнение работниками столовой санитарно-гигиенических норм	+	Все работники столовой используют спецодежду, одноразовые маски, перчатки, шапочки.
4.	Наличие необходимой информации по организации питания на стенде в столовой	+	В столовой на стендах представлено меню, информация о правилах здорового питания.
5.	Санитарно-техническое состояние пищеблока	+	В пищеблоке чисто санитарно-гигиенические требования соблюдаются.
6.	Соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта, условиям хранения продуктов на пищеблоке	+	Условия хранения продуктов соблюдаются.
7.	Оценка состояния посуды	+	Посуда чистая, без сколов и трещин.
8.	Качество готовых блюд	+	Блюда приготовлены очень 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 Маш / Власова В.В.

ФИО