

**Оценочный лист проверки организации питания в  
МБОУ «СОШ № 39 имени П.Н. Самусенко»**

Дата проведения проверки: 23.03.2023

ФИО проводившего проверку: Миноцарева Вероника Николаевна

№	Вопросы	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала? А) Удовлетворительное Б) Не удовлетворительное	да
5	Наличие санитарной одежды у работников кухни? А) да Б) нет	да
6	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи? А) да Б) нет	да
7	Объем пищевых отходов после приема пищи? (в %)	10%
8	Ваши предложения и пожелания: <u>Работники быстрее убирают, продолжайте в том же духе</u>	

**Оценочный лист проверки организации питания в  
МБОУ «СОШ № 39 имени П.Н. Самусенко»**

Дата проведения проверки: 23.03.2023

ФИО проводившего проверку: Минюшарова Вероника Николаевна

№	Вопросы	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
4	Санитарно-техническое состояние обеденного зала? А) Удовлетворительное Б) Не удовлетворительное	да
5	Наличие санитарной одежды у работников кухни? А) да Б) нет	да
6	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи? А) да Б) нет	да
7	Объем пищевых отходов после приема пищи? (в %)	10%
8	Ваши предложения и пожелания: <u>Работники быстрее убирают, продолжайте в том же духе</u>	