## 

проверки организации питания родительским активом МОАУ Школы-сад № 42

№ п/п 1.	Вопросы	да/нет	I/
			Комментарии
1			*
	Имеется ли в учреждении утверждённое меню, размещённое в удобном месте для общего доступа?	ga	
2.	В меню отсутствуют повторные блюда?	ga	
3.	В меню включены фрукты, сок?	ga ga ga	
	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)	ga	
5.	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи?	ga	
	Оценка вкусовых качеств готовых блюд: Отлично	+	
	Удовлетворительно	,	
	Неудовлетворительно		
	Имеется ли большое количество отходов?		
	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?		
	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)	ga	
Выводы	ы и предложения по результатам проверки: Засиетаний кет		