

Метод оценки качества организации питания в столовой МАОУ «Лицей №21»
родителями учащихся 7 А класса

Дата проверки: 24.09.2016

Классная группа, проводившая проверку:

Никитин О.Н.
Азарова С.О.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Выявлялись ли замечания к состоянию столовой посуды?	
	А) нет	✓
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

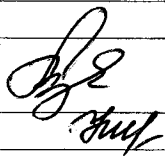
Замечания по результатам проверки качества организации питания в столовой:

Не все дети моют руки перед приёмом пищи.

Предложения по улучшению качества организации питания в столовой:

Повторение правил мытья в семье.

Подписи членов комиссии:


Инициалы

Азарова Е.О.
Инициалы А.И.