

**Лист оценки организации
питания учащихся МБОУ «СОШ №7»
ОЦЕНИТЕ ПО 3-Х БАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ.**

№	Критерии	Баллы	Замечания и предложения
1	Выполнение санитарно-эпидемиологических требований.	3	
1.1	Наличие антисептика для рук.		
1.2	Наличие сушилки для рук.	3	
1.3	Наличие салфеток.	3	
1.4	Чистота посуды.	3	
1.5	Чистота столов	3	
2	Организация приема пищи:		
2.1	Наличие меню.	3	
2.2	Соответствие блюд меню и комплекса.	3	
2.3	Наличие графика приема пищи.	3	
2.4	Наличие необходимого количества посуды.	3	
2.5	Оценка вкусовых качеств блюд, представленных в меню.	3	
3	Обеспечение бесплатным питанием льготных категорий учащихся.		
3.1	Наличие списков льготных категорий учащихся.	3	
3.2	Достаточное обеспечение питанием (комплексы).	3	
3.3	Наличие и соответствие блюд в меню для льготных категорий (двухразовое питание)	3	

Члены комиссии: А. А. Аксентьев / С. М. С. /

Дата: 30.01.2023