

Матрица для проведения проверки питания

Дата проверки 21.09.2022

№ П/п	Пункт проверки	Результат
1.	Наличие фактического меню на день, соответствие его двухнедельному меню	Не соответствует
2.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры	Приемлемо
3.	Вкусовые качества блюд. Мнение детей	Вкусно Любят
	Мнение проверяющих (снятие проб блюд, приготовленных для детей)	Очень вкусная каша и котлета
4.	Наличие и использование кожных антисептиков (дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал.	Ншеется
5.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, спец.одежда) сотрудниками столовой	Не используются
6.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале.	Ншеется

7.	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств, обеденного зала.	Проводится
8.	График приема пищи	Есть
9.	Наличие буфета	Есть
	Доступность его для детей	Да <input checked="" type="checkbox"/>
	Ассортимент	Разнообразно
10.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися.	Достаточно

Рекомендации: Привести в соответствие фактического меню на день, меню, разнесенному на одну. сайте МЯСОМ №2 в разне меню. Дети во время мероприятия на холодные блюда.

Подписи: Данилова И.В. Училищ.  
 Иванова Ю.В. УИ  
 Мамкина А.В. УИ  
 Бушуевы О.С. УИ

Представитель МЯСОМ №2: Буш. педагог Траун Ю.В.  
 Траун

P.S. Туринский материально-технической оснащение столовой: место для сушек шваров, предусмотренной автономной газовой плиты - раздат с подогревом.