

- Наличие двухнедельного циклического меню ОС76
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному ОС76
- Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки) ОС76
- Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми ОС76
- Наличие графика периодичности уборки помещения ОС76
- Санитарное состояние обеденного зала ОС76
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую 99
- Наличие бактерицидных установок 99

### Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима соблюдается
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд соблюд.
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) хорошо
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) Хорошо едят рис / супов?
- Основные несъедаемые блюда рис
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) > 30
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания —

Подписи членов комиссии

1. [подпись] / Бурмистров  
2. [подпись] / Иванов  
[подпись] / Иванов

4. [подпись] / Мурованов  
5. [подпись] / Иванов  
6.                      /