

**ЖУРНАЛ**  
**ПОСЕЩЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**  
**В МКОУ «МЕЛЬНИКОВСКАЯ СОШ»**

начат: 01 09 **2023**

окончен: \_\_\_\_\_ **202**\_\_\_\_\_

№	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания	Краткое содержание проведенного мероприятия	
1.	22.09.23	<p>Тетереина Е. В.  Рижина И. А.  [подписи]</p>	<p>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</p>	<p>- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (да, нет); <u>Да</u></p> <p>- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют (да, нет); <u>Да</u></p> <p>- факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении (да, нет); <u>Нет</u></p> <p>- фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены (да, нет); <u>Нет</u></p> <p>- наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) (да, нет); <u>Да</u></p> <p>- ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой (да, нет); <u>Да</u>  (нужное подчеркнуть)</p>
			<p>- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)</p>	<p>-- <u>хорошее,</u>  - удовлетворительное,  - не удовлетворительное  (нужное подчеркнуть)</p>
			<p>- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.</p>	<p>- На обеденных столах имеются салфетки (<u>да, нет</u>)</p> <p>- Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (<u>да, нет</u>)</p> <p>- Обеденные столы чистые (протертые) (<u>да, нет</u>)</p> <p>- Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (<u>да, нет</u>)</p> <p>- Столовые приборы без сколов и трещин (<u>да, нет</u>)</p> <p>- Зал приема пищи чистый (<u>да, нет</u>)</p>

				<p>(нужное подчеркнуть)</p> <p>- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</p> <p>Имеется доступ:  - к раковинам (да, нет)  - к мылу (да, нет);  - к средствам для сушки рук(да, нет);  - к средствам дезинфекции(да, нет)  Обучающиеся пользуются созданными (да, нет)  (нужное подчеркнуть)</p>
			<p>- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд</p> <p>- хорошее,  - удовлетворительное,  - не удовлетворительное  (нужное подчеркнуть)</p>	
			<p>-вкусовые предпочтения детей</p> <p>- <u>удовлетворены</u> ассортиментом и потребляемых блюд (по результатам опроса детей с согласия их родителей законных представителей),  - не удовлетворены  (нужное подчеркнуть)</p>	
2.	20.10.23	<p>Метеркина А. В.  Филиппова И. А.  ФМ А. В.</p>	<p>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</p> <p>- в меню отсутствуют запрещенные продукты(да, нет);  - факты выдачи детям остывших отсутствуют (да, нет);  - факты исключения или замены отдели при сравнении (да, нет);  - фактического меню с утвержденным меню не выявлены (да, нет);  - наличие на сайте ОУ циклического меню возрастных групп обучающихся (с 7 лет и старше) (да, нет);  - ежедневное (фактическое) меню ознакомления родителей и детей в об</p>	

			школьной столовой ( <u>да, нет</u> ); ( <i>нужное подчеркнуть</i> )
		- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	-- хорошее, - <u>удовлетворительное</u> , - не удовлетворительное ( <i>нужное подчеркнуть</i> )
		- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.	- На обеденных столах имеются салфетки ( <u>да, нет</u> ) - Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд ( <u>да, нет</u> ) - Обеденные столы чистые (протертые) ( <u>да, нет</u> ) - Обеденные столы и стулья без видимых повреждений ( <u>да, нет</u> ) - Столовые приборы без сколов и трещин ( <u>да, нет</u> ) - Зал приема пищи чистый ( <u>да, нет</u> ) ( <i>нужное подчеркнуть</i> )
		- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	Имеется доступ: - к раковинам ( <u>да, нет</u> ) - к мылу ( <u>да, нет</u> ); - к средствам для сушки рук ( <u>да, нет</u> ); - к средствам дезинфекции ( <u>да, нет</u> ) Обучающиеся пользуются созданными условиями ( <u>да, нет</u> ) ( <i>нужное подчеркнуть</i> )
		- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	- хорошее, - <u>удовлетворительное</u> , - не удовлетворительное ( <i>нужное подчеркнуть</i> )
		-вкусовые предпочтения детей	- <u>удовлетворены</u> ассортиментом и качеством потребляемых блюд ( <i>по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей</i> ),

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- не удовлетворены (нужное подчеркнуть)</li> </ul>
3.	24.11.23	Сиверина О. Н. Зикратьева А. Н. Сид А.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</li> <li>- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)</li> <li>- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.</li> <li>- условия для соблюдения обучающимися правил</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в меню отсутствуют запрещенные продукты (да, нет);</li> <li>- факты выдачи детям отсутствуют (да, нет);</li> <li>- факты исключения или замены при сравнении (да, нет);</li> <li>- фактического меню с утвержденным меню не выявлены (да, нет);</li> <li>- наличие на сайте ОУ циклических возрастных групп обучающихся лет и старше (да, нет);</li> <li>- ежедневное (фактическое) мероприятие ознакомления родителей и детей школьной столовой (да, нет); (нужное подчеркнуть)</li> <li>-- хорошее, удовлетворительное, не удовлетворительное (нужное подчеркнуть)</li> <li>- На обеденных столах имеются:</li> <li>- Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых обедов</li> <li>- Обеденные столы чистые (протерты)</li> <li>- Обеденные столы и стулья без повреждений (да, нет)</li> <li>- Столовые приборы без сколов</li> <li>- Зал приема пищи чистый (да, нет) (нужное подчеркнуть)</li> <li>Имеется доступ:</li> <li>- к раковинам (да, нет)</li> </ul>

да и  
пищи  
к блюд  
ичным  
ия всех  
ет, с 12  
но для  
ом зале  
а, нет)  
олпаки  
д, нет)  
ет)  
видимы  
нет)

		<p>личной гигиены</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- к мылу (<u>да</u>, нет);</li> <li>- к средствам для сушки рук(<u>да</u>, нет);</li> <li>- к средствам дезинфекции(<u>да</u>, нет)</li> </ul> <p>Обучающиеся пользуются созданными условиями (<u>да</u>, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
		<p>- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>хорошее</u>,</li> <li>- удовлетворительное,</li> <li>- не удовлетворительное</li> </ul> <p><i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
		<p>-вкусовые предпочтения детей</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>удовлетворены</u> ассортиментом и качеством потребляемых блюд (<i>по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей</i>),</li> <li>- не удовлетворены</li> </ul> <p><i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
4.	<p>22.12.23 Дикун Н.А. Тетерина Е.В. ФФФ БМЗ</p>	<p>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты(<u>да</u>, нет);</li> <li>- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют (<u>да</u>, нет);</li> <li>- факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении (<u>да</u>, <u>нет</u>);</li> <li>- фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены (<u>да</u>, <u>нет</u>);</li> <li>- наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) (<u>да</u>, <u>нет</u>);</li> <li>- ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой (<u>да</u>, <u>нет</u>);</li> </ul> <p><i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
		<p>- санитарно-техническое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- <u>хорошее</u>,</li> </ul>

			состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	- удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>
			- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.	- На обеденных столах имеются са - Наличие специальной одежды (ф у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых - Обеденные столы чистые (протерты - Обеденные столы и стулья повреждений (да, нет) - Столовые приборы без сколов и т - Зал приема пищи чистый (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i>
			- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	Имеется доступ: - к раковинам (да, нет) - к мылу (да, нет); - к средствам для сушки рук (да, нет) - к средствам дезинфекции (да, нет) Обучающиеся пользуются созданными (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i>
			- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	- <u>хорошее</u> , - удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>
			-вкусовые предпочтения детей	- <u>удовлетворены</u> ассортиментом потребляемых блюд (по результатам опроса детей с согласия их родителей законных представителей), - не удовлетворены <i>(нужное подчеркнуть)</i>
5.	26.01.24		- соответствие реализуемых	- в меню отсутствуют запрещенные

нет)  
 лпаки)  
 нет)  
 Г)  
 идимьх  
 нет)  
 лованиям  
 качество  
 борочног  
 или инь  
 блюда

Тетерина А. В.  
 Рижин И. А.  
 [подписи]

блюд, утвержденному меню

- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)

- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.

- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены

продукты(да, нет);

- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют (да, нет);
- факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении (да, нет);
- фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены (да, нет);
- наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) (да, нет);
- ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой (да, нет);

*(нужное подчеркнуть)*

-- хорошее,

- удовлетворительное,
- не удовлетворительное

*(нужное подчеркнуть)*

- На обеденных столах имеются салфетки(да, нет)
- Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (да, нет)
- Обеденные столы чистые (протертые) (да, нет)
- Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (да, нет)
- Столовые приборы без сколов и трещин (да, нет)
- Зал приема пищи чистый (да, нет)

*(нужное подчеркнуть)*

Имеется доступ:

- к раковинам (да, нет)
- к мылу (да, нет);
- к средствам для сушки рук(да, нет);
- к средствам дезинфекции(да, нет)





овиями

чеством

рочног

и иных

юда

пищи

ых блю

личным

для все

лет, с 1

дено дл

ном зал

<p>- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.</p>	<p>- На обеденных столах имеются салфетки (да, нет) - Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (да, нет) - Обеденные столы чистые (протертые) (да, нет) - Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (да, нет) - Столовые приборы без сколов и трещин (да, нет) - Зал приема пищи чистый (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
<p>- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</p>	<p>Имеется доступ: - к раковинам (да, нет) - к мылу (да, нет); - к средствам для сушки рук (да, нет); - к средствам дезинфекции (да, нет) Обучающиеся пользуются созданными условиями (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
<p>- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд</p>	<p>- <u>хорошее</u>, - удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
<p>- вкусовые предпочтения детей</p>	<p>- <u>удовлетворены</u> ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей), - не удовлетворены <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>

№	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания	Краткое содержание проведенного мероприятия	
7.	24.03. 2021	Сиверина О.Я. Зикратьева В.Н. Сич [подпись]	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в меню отсутствуют продукты(да, нет); Д.</li> <li>- факты выдачи отсутствуют (да, нет);</li> <li>- факты исключения и при сравнении (да, нет)</li> <li>- фактического меню с меню не выявлены (да, нет)</li> <li>- наличие на сайте ОУ возрастных групп обучающихся и старше) (да, нет);</li> <li>- ежедневное (фактическое) ознакомления родителей школьной столовой (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i></li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- хорошее, +</li> <li>- удовлетворительное,</li> <li>- не удовлетворительно <i>(нужное подчеркнуть)</i></li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- На обеденных столах</li> <li>- Наличие специально у сотрудников, / осуществляющих раздачи</li> <li>- Обеденные столы чистые</li> <li>- Обеденные столы повреждений (да, нет)</li> <li>- Столовые приборы без повреждений</li> <li>- Зал приема пищи чистый</li> </ul>

юда  
пищи  
ых блю  
личным  
для все  
лет, с 1  
цено дл  
ном зал  
да, нет)  
колпаки  
да, нет)  
нет)  
видимь  
а, нет)

			школьной столовой (да, нет); <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	-- хорошее, - <u>удовлетворительное</u> , - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.	- На обеденных столах имеются салфетки(да, нет) - Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (да, нет) - Обеденные столы чистые (протертые) (да, нет) - Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (да, нет) - Столовые приборы без сколов и трещин (да, нет) - Зал приема пищи чистый (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	Имеется доступ: - к раковинам (да, нет) - к мылу (да, нет); - к средствам для сушки рук(да, нет); - к средствам дезинфекции(да, нет) Обучающиеся пользуются созданными условиями (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	- <u>хорошее</u> , - удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		-вкусовые предпочтения детей	- <u>удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей),</u>

			<p>- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</p>	<p>(нужное подчеркнуть) Имеется доступ: - к раковинам (да, нет) - к мылу (да, нет); - к средствам для сушки р - к средствам дезинфекции Обучающиеся пользуются (да, нет) (нужное подчеркнуть)</p>
			<p>- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд</p>	<p>- хорошее, - удовлетворительное, - не удовлетворительное (нужное подчеркнуть)</p>
			<p>-вкусовые предпочтения детей</p>	<p>- удовлетворены ассо потребляемых блюд (по опроса детей с согласия законных представителей - не удовлетворены (нужное подчеркнуть)</p>
8.	26.09. дозм	Документ № Итересса №. Авт Атмос	<p>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</p>	<p>- в меню отсутствуют продукты(да, нет); - факты выдачи отсутствуют (да, нет); - факты исключения или при сравнении (да, нет); - фактического меню с меню не выявлены (да, нет); - наличие на сайте ОУ возрастных групп обучающихся (да, нет); - ежедневное (фактическое) ознакомления родителей</p>

9. 29.05.2024  
 Директор ИТ  
 Протокол №5

<p>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</p>	<p>- не удовлетворены (нужное подчеркнуть)          - в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (да, нет);          - факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют (да, нет);          - факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении (да, нет);          - фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены (да, нет);          - наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) (да, нет);          - ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой (да, нет);          (нужное подчеркнуть)</p>
<p>- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)</p>	<p>-- хорошее,          - удовлетворительное,          - не удовлетворительное          (нужное подчеркнуть)</p>
<p>- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.</p>	<p>- На обеденных столах имеются салфетки (да, нет)          - Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (да, нет)          - Обеденные столы чистые (протертые) (да, нет)          - Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (да, нет)          - Столовые приборы без сколов и трещин (да, нет)          - Зал приема пищи чистый (да, нет)          (нужное подчеркнуть)</p>
<p>- условия для соблюдения обучающимися правил</p>	<p>Имеется доступ:          - к раковинам (да, нет)</p>

			<p>личной гигиены</p>	<p>- к мылу (да, нет);  - к средствам для суш  - к средствам дезинфе  Обучающиеся полье  (да, нет)  <i>(нужное подчеркнул)</i></p>
			<p>- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд</p>	<p>- хорошее,  - удовлетворительно  - не удовлетворител  <i>(нужное подчеркнул)</i></p>
			<p>-вкусовые предпочтения детей</p>	<p>- удовлетворены потребляемых блюд  опроса детей с сог  законных представи  - не удовлетворены  <i>(нужное подчеркнул)</i></p>
10.			<p>- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню</p>	<p>- в меню отсутст  продукты(да, нет);  - факты выдач  отсутствуют (да, не  - факты исключени  при сравнении (да,  - фактического мен  меню не выявлены  - наличие на сайте  возрастных групп  лет и старше) (да, 1  - ежедневное (фак  ознакомления роди  школьной столовой  <i>(нужное подчеркнул)</i></p>
			<p>- санитарно-техническое</p>	<p>-- хорошее,</p>

		состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	- удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.	- На обеденных столах имеются салфетки (да, нет) - Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (да, нет) - Обеденные столы чистые (протертые) (да, нет) - Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (да, нет) - Столовые приборы без сколов и трещин (да, нет) - Зал приема пищи чистый (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	Имеется доступ: - к раковинам (да, нет) - к мылу (да, нет); - к средствам для сушки рук (да, нет); - к средствам дезинфекции (да, нет) Обучающиеся пользуются созданными условиями (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	- хорошее, - удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- вкусовые предпочтения детей	- удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей), - не удовлетворены <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- соответствие реализуемых	- в меню отсутствуют запрещенные блюда и



10.

			<p>блюд, утвержденному меню</p>	<p>продукты(да, нет) - факты выда отсутствуют (да, н - факты исключен при сравнении (да - фактического ме меню не выявлени - наличие на сайт возрастных групп лет и старше) ( да, - ежедневное (фак ознакомления род школьной столово <i>(нужное подчеркн</i></p>
			<p>- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)</p>	<p>-- хорошее, - удовлетворител - не удовлетворит <i>(нужное подчеркн</i></p>
			<p>- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.</p>	<p>- На обеденных ст - Наличие специ у сотрудников, осуществляющих - Обеденные стол - Обеденные с повреждений (да, н - Столовые прибор - Зал приема пищи <i>(нужное подчеркн</i></p>
			<p>- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</p>	<p>Имеется доступ: - к раковинам (да, - к мылу (да, нет); - к средствам для с - к средствам дези</p>

			Обучающиеся пользуются созданными условиями (да, нет) <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	- хорошее, - удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		-вкусовые предпочтения детей	- удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд <i>(по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей),</i> - не удовлетворены <i>(нужное подчеркнуть)</i>
12.		- соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню	- в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты(да, нет); - факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют (да, нет); - факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении (да, нет); - фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены (да, нет); - наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) (да, нет); - ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой (да, нет); <i>(нужное подчеркнуть)</i>
		- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	-- хорошее, - удовлетворительное, - не удовлетворительное <i>(нужное подчеркнуть)</i>

		<p>- состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.</p>	<p>- На обеденных столах имеются салфетки(да, нет)          - Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (да, нет)          - Обеденные столы чистые (протертые) (да, нет)          - Обеденные столы и стулья без видимых повреждений (да, нет)          - Столовые приборы без сколов и трещин (да, нет)          - Зал приема пищи чистый (да, нет)  <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
		<p>- условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</p>	<p>Имеется доступ:          - к раковинам (да, нет)          - к мылу (да, нет);          - к средствам для сушки рук(да, нет);          - к средствам дезинфекции(да, нет)          Обучающиеся пользуются созданными условиями (да, нет)  <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
		<p>- состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд</p>	<p>- хорошее,          - удовлетворительное,          - не удовлетворительное  <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>
		<p>-вкусовые предпочтения детей</p>	<p>- удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей),          - не удовлетворены  <i>(нужное подчеркнуть)</i></p>