

13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		+
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		+
16	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха(да, нет)	+	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи		+
18	Наличие графика работы школьной столовой	+	
19	Предоставляется ли бесплатное двухразовое питание для обучающихся с ОВЗ	+	

Выводы:

Диагностика осуществлялась совместно с нормативными требованиями. Фактически не было выявлено нарушений по качеству предоставляемых пищи, закупаемой продукции, всегда продукция.

Рекомендации: с целью улучшения качества горячего питания рекомендуется постоянно осуществлять мониторинг эффективности качества предлагаемой пищи, ежедневной следить за санитарно-гигиеническим состоянием, пищевой посудой, спецодеждой.


подпись


подпись

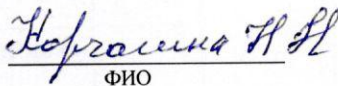

подпись

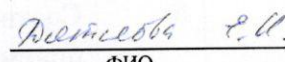

подпись

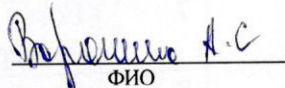

подпись

подпись


ФИО


ФИО


ФИО


ФИО


ФИО

ФИО