

4. Соблюдение требования к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	98,3%	1,7%
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	90,3%	9,7%
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	93,7%	6,3%
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	93,5%	6,5%
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	80,6%	19,4%
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	88,6%	11,4%
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	90,3%	9,7%
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	100%	-
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	89,4%	10,6%
6. Оценка готовых блюд			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	83,9%	16,1%

Вывод:

Полученные результаты мониторинга свидетельствуют об удовлетворительном отношении к качеству организации питания в школе.

Рекомендовано чаще проводить мониторинг проверки качества организации питания в школе, а также ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Временно исполняющий обязанности директора



Л.Ф. Демешко

Ответственный за организацию питания



Е.Б. Целикова