

Приложение 2

МОУ	Проведенное мероприятие	Сроки, кол-во участников	Результаты контроля
МОУ «НОШ №23»	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно –техническое содержание обеденного зала, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и всего персонала (наличие антисептиков, масок, перчаток, мыла ), наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу блюд, объем и вид пищевых отходов после приема пищи, вкусовые предпочтения детей в результате выборочного опроса детей.	2 18.02.2022г.	В результате проведенного мероприятия замечаний не выявлено, работу школьной столовой признать удовлетворительной.

И.о. директора



Р.Д. Повышева