

	- обработка обеденных столов после каждого приема пищи - состояние обеденной мебели - наличие чистой столовой посуды без сколов и трещин - чистота и целостность столовых приборов	требованиям
9	Наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников пищеблока (одноразовые перчатки), осуществляющих раздачу готовых блюд	нет
10	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	соблюдается
11	Соблюдение графика приема пищи	сост - т
12	Количество времени, отведенное для приема пищи не менее 20 минут	сост - т
13	Сопровождение учителями обучающихся в столовую	сост - т
14	Объем и вид пищевых отходов после принятия пищи согласно методике расчета Методика расчета: Коэффициент несъеденности = $\frac{\text{масса остатков в кг}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} \cdot 100\%$ Интерпретация результатов: Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10% при уровне в 10.0-30.0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», сопоставимая с критическим уровнем, требующая обязательных мер.	8,9% риск
15	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей	удовлетворены 99% опрошенных.

Выводы: качество организации питания соответствует требованиям.

Предложено: классным руководителям рекомендовать родителям обратиться по курсу "Здоровое питание".

Председатель комиссии: Александр В. И. Тимарова
 Секретарь комиссии: [подпись] В. В. Федосова
 Члены комиссии: [подпись] Т. Н. Сарыча
[подпись] С. С. Тарбукина
- ответственный - С. А. Бузнецова