Приложение 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| МОУ | Проведенное мероприятие | Сроки, кол-во участников | Результаты контроля |
| МОУ «ГИЯ» | Контроль за организацией горячего питания детей в гимназии | 11.02.2023, количество участников -2 | 1. Факты выдачи остывшей пищи - **отсутствуют;**  2. Оценка органолептических показателей пищевой продукции в результате дегустации блюда из меню текущего дня – **положительная;**  3. Условия для соблюдения личной гигиены – созданы, детьми **выполняются;**  4.Степень удовлетворенности детей качеством организации питания – **положительные отзывы;**  5. Максимальный удельный вес несъеденной пищи составляет – **менее 30%** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| МОУ «ГИЯ» | Совместное анкетирование учащихся и родителей 1-4 классов | февраль 2023  Количество участников 50 (по 10 от класса) | 1.Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе – да 100%  2.Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой? – да 100%  3.Наедаетесь ли вы в школе? – да 90%, не всегда – 10%  4.Хватает ли продолжительности перемен для того, чтобы поесть в школе? - да 100%  5.Нравится ли питание в школьной столовой? - да 88%, не всегда – 12%  6.Считаете ли вы питание в школе здоровым и полноценным? - да 100% |

Директор Н.А. Исакова