Приложение 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| МОУ | Проведенное мероприятие | Сроки, кол-во участников | Результаты контроля |
| МОУ «ГИЯ» | Контроль за организацией горячего питания детей в гимназии | 10.11.2022, 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 20%** |
| МОУ «ГИЯ»  | Совместное анкетирование учащихся и родителей 1-4 классов;5-11 классов | Ноябрь 2022Количество участников 110 (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 92%, не всегда – 8%4.Хватает ли продолжительности перемен для того, чтобы поесть в школе? - да 100%5.Нравится ли питание в школьной столовой? - да 92%, не всегда – 8%6.Считаете ли вы питание в школе здоровым и полноценным? - да 100% |

<https://vk.com/moygia?w=wall-154098893_6838>

<https://vk.com/mogouhta?w=wall-46027894_16350>

Директор Н.А.Исакова