Приложение 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| МОУ | Проведенное мероприятие | Сроки, кол-во участников | Результаты контроля |
| МОУ «ГИЯ» | Контроль за организацией горячего питания детей в гимназии | 11.10.2022, 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 30%** |

Директор В.В. Чеботарев