

(удовлетворительное, неудовлетворительное)
гигиенические условия перед приемом пищи _____;
(соблюдаются, не соблюдаются)

б) процент охвата горячим питанием составляет _____%, в том числе
питанием детей из малоимущих семей в количестве _____ детей, что составляет
_____ % от их общего количества;

в) приготовление пищи осуществляется _____

(из продуктов, закупаемых организацией, полуфабрикатов по заключенным договорам и др.,
реквизиты договора)

Основные недостатки: _____;

г) хранение продуктов _____, санитарным нормам
(организовано, не организовано)

(соответствует, не соответствует)

Основные недостатки: _____;

д) обеспеченность технологическим оборудованием - _____,
(достаточное, не достаточное)
его техническое состояние _____,
(соответствует, не соответствует нормативным требованиям)
акты допуска к эксплуатации _____,
(оформлены, не оформлены)

Требования техники безопасности при работе с использованием
технологического оборудования _____.
(соблюдаются, не соблюдаются)

Основные недостатки: _____

Потребность в закупке дополнительного технологического оборудования

_____;
(имеется, не имеется)

(при необходимости указать наименование и количество оборудования)

е) санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений и
технологических цехов и участков _____.
(соответствует, не соответствует санитарным нормам)

Основные недостатки: _____;

ж) обеспеченность столовой посудой _____;
(достаточное, не достаточное)

з) документация и инструкции, обеспечивающие деятельность столовой и ее
работников _____.
(имеется, не имеется)

Основные недостатки: _____