Примерная инструкция

по контролю за организацией питании дли родителей

1. Проверьте наличие спецодежды у младшего обслуживающего персонала.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их органолептических качеств.

4. Проверьте, как организовано питание:
   - наличие ежедневного меню, отсутствие одинаковых блюд в смежные дни;
   - отсутствие сколов на столовой посуде;
   - чистота обеденных столов;
   - наличие условий соблюдения детьми правил личной гигиены (предварительное мытье рук, наличие салфеток);
   - наличие чистой и опрятной спецодежды у младшего персонала;
   - объем и вид блюд при порцинировании.

5. Проведите выборочный опрос детей на предмет удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

6. Проанализируйте полученные факты и опишите ваши замечания/предложения/рекомендации в оценочном листе мониторинга качества организации питания, составьте аналитическую справку.

7. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций.