# Инструкция

**по контролю за организацией питания**

**для родителей**

1. Проверьте наличие спецодежды у 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 персонала;
  + объем и вид блюд при порцинировании.

1. Проведите выборочный опрос детей на предмет удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
2. Проанализируйте полученные факты и опишите ваши замечания/предложения/рекомендации в оценочном листе мониторинга качества организации питания, составьте аналитическую справку.
3. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций.