

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с _____ до _____

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна
2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.
3. Представители родительского комитета (перечислить и указать классы)
Михайлова К.О. 2,5!

Общие данные

- Дата проверки *3.10.24*
- Время *14:30*
- Продолжительность перемены *15 мин.*
- Количество классов *4*
- Количество детей *24*
- Количество детей, получающих индивид. питание *5*
- Наличие графика питания в школе, утвержденного директором *есть*
- Наличие информационного стенда *есть*

Оценка условий организации питания

- Наличие двухнедельного циклического меню *+*
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному *+*
- Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки) *+*
- Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми *+*
- Наличие графика периодичности уборки помещения *+*
- Санитарное состояние обеденного зала *чисто, все чисто.*
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую *+*
- Соблюдение детьми социальной дистанции между классами *+*
- Наличие бактерицидных установок *+*

Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима *+*
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд *+*
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) *удовлетворительно*
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) *вкусно.*
- Основные несъедобные блюда *чеснок*
- Примерный объем несъедобных блюд, % (<30, 30-60, >60) *30*
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания *все учтено.*

Подписи членов комиссии

1. *[подпись]*
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с _____ до _____

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна

2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.

3. Представители родительского комитета (перечислить и указать классы)

Лавренкова А.К. 1К, Соколова К.Л. 1В.

Общие данные

- Дата проверки *10.10.2024*
- Время *8:30*
- Продолжительность перемены *20*
- Количество классов *4 кл.*
- Количество детей *100*
- Количество детей, получающих индивид. питание *--*
- Наличие графика питания в школе, утвержденного директором *Да*
- Наличие информационного стенда *Да*

Оценка условий организации питания

- Наличие двухнедельного циклического меню *Да*
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному *Да*
- Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки) *Да*
- Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми *Да*
- Наличие графика периодичности уборки помещения *Да*
- Санитарное состояние обеденного зала *Да*
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую *Да*
- Соблюдение детьми социальной дистанции между классами *Да*
- Наличие бактерицидных установок *Да*

Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима *Да*
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд *Да*
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) *удов.*
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) *вкусно*
- Основные несъедаемые блюда *запеканка*
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) *<30%*
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания *мало времени на прием пищи, меню опустить на уровне глаз для младших классов*

Подписи членов комиссии

1. *Лав*
2. *Сизова*
3. *Сизова*

4. *Ант*
5. _____

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с 15:35 до 15:55

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна
2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.
3. Представители родительского комитета (перечислить и указать классы)
3 "А"

Общие данные

- Дата проверки 14.10.2024.
- Время 15:20
- Продолжительность перемены 10
- Количество классов 4
- Количество детей 100
- Количество детей, получающих индивид. питание -
- Наличие графика питания в школе, утвержденного директором да
- Наличие информационного стенда да

Оценка условий организации питания

- Наличие двухнедельного циклического меню да
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному да
- Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки) да
- Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми да
- Наличие графика периодичности уборки помещения да
- Санитарное состояние обеденного зала хер.
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую да
- Соблюдение детьми социальной дистанции между классами да
- Наличие бактерицидных установок да

Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима да
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд да
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) удов.
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) хорошее
- Основные несъедаемые блюда суп
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) <30%
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания _____

Подписи членов комиссии

1. [Подпись]
2. [Подпись]
3. [Подпись]
4. _____
5. _____

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с

15.10 до 1.10 (15.10.2024)

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна
2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.
3. Представители родительского комитета (перечислить и указать классы)

Чл.а Аникина В.В.
Чл.а Даршукова О.В.
+ Чл.б

Общие данные

- Дата проверки 15.10.2024.
- Время 9:30
- Продолжительность перемены 20 мин
- Количество классов 4
- Количество детей 83
- Количество детей, получающих индивид. питание 1
- Наличие графика питания в школе, утвержденного директором +
- Наличие информационного стенда +

Оценка условий организации питания

- Наличие двухнедельного циклического меню +
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному +
- Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки) +
- Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми +
- Наличие графика периодичности уборки помещения +
- Санитарное состояние обеденного зала +
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую +
- Соблюдение детьми социальной дистанции между классами +
- Наличие бактерицидных установок +

Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима +
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд +
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) удовл
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) ничего не жалею
- Основные несъедаемые блюда закуска мбор.
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) 30%
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания на сегодня зашел кот

Подписи членов комиссии

1. [Подпись]
2. [Подпись]
3. [Подпись]
4. [Подпись]
5. _____

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с

14 до 14.50

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна

2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.

3. Представители родительского комитета (перечислить и указать классы)

Забелко С.В. 2.В.

Общие данные

- Дата проверки 14.10.2024
- Время 14:30
- Продолжительность перемены 15.м.
- Количество классов 4
- Количество детей 68
- Количество детей, получающих индивид. питание
- Наличие графика питания в школе, утвержденного директором +
- Наличие информационного стенда +

Оценка условий организации питания

- Наличие двухнедельного циклического меню +
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному +
- Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки) +
- Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми +
- Наличие графика периодичности уборки помещения +
- Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительной
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую +
- Соблюдение детьми социальной дистанции между классами +
- Наличие бактерицидных установок +

Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима +
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно)
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему)
еда была очень жирной и вкус совсем не чувствовался
- Основные несъедаемые блюда первое (суп)
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) 30-60%
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания
лучше сделать порции меньше, дети многие не любят, когда суп слишком жидкий варить в еде.

Подписи членов комиссии

1. С.В.Аникина
2. Е.С.Сизова
3. С.В.Забелко

4. _____
5. _____