

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с 9.30 до 8.50

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна

2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.

3. Представитель родительского комитета

Валентина Николаевна Александровна 1К (перечислить и указать классы)

Общие данные

- Дата проверки 15.11.2024
- Время 8:30
- Продолжительность перемены 20
- Количество классов 4
- Количество детей 86
- Количество детей, получающих индивид. питание 1
- Наличие графика питания в школе, утвержденного директором +
- Наличие информационного стенда +

Оценка условий организации питания

- Наличие двухдневного циклического меню +
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухдневному +
- 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 хорошее
- 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 тепло
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд +
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) вкусно
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) вкусно
- Основные несъедаемые блюда супа
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) 30%
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания все устраивает

Подписи членов комиссии

1. Аникина
2. Сизова
3. Александровна

4. _____
5. _____

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с 9.25 до 9.45

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна

2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.

3. Представители родительского комитета

Кубасова Татьяна Васильевна

(перечислить и указать классы)

Общие данные

- Дата проверки 27.11.2021
- Время 9:25
- Продолжительность перемены 20
- Количество классов 4
- Количество детей 98
- 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
- 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) удов.
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) вкусно
- Основные несъедобные блюда салат, пюре
- Примерный объем несъедобных блюд, % (<30, 30-60, >60) 30%
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания

Подписи членов комиссии

1. Кубасова Т.В.

2. Сизова Е.С.

3. Антон

4. _____

5. _____

Справка о результатах проведенного контроля общественной комиссией МОО с участием родителей за период с 13.10 до 14.10

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Аникина Елена Владимировна

2. Представитель администрации ОО: Сизова Е.С.

3. Представители Кисляковская родительского комитета Наретда Рителеевна (перечислить и указать классы) 2Б

Общие данные

- Дата проверки 03.12.2024
- Время 13:40
- Продолжительность перемены 20
- Количество классов 1
- Количество детей ~100
- 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 +
- 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 нельзя
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд соответствие
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) нуж
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) не вкусно, неприятный запах
- Основные несъедобные блюда рассольник, рыбные котлеты
- Примерный объем несъедобных блюд, % (<30, 30-60, >60) 30-60
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания много для не любит рыбные котлеты, хотет колбасу

Подписи членов комиссии

- Кисляковская 4. _____
- Сизова 5. _____
- Наретда

Справка о результатах проведённого контроля общественной комиссией МОУ «СОШ №3» с участием родителей за период с 8.30 до 11.50 (19.12.2024)

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой Аникина Е.В.
2. Представитель администрации МОУ «СОШ № 3» Сизова Е.С.
3. представитель родительской общественности: Томасова Т.И.

Общие данные

- Дата проверки 19.12.2024г.
- Время 8.30
- Продолжительность перемены 20 минут
- Количество классов 4 класса
- Количество детей 91
- Количество детей, получающих индивид. питание _____
- 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 +
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую +
- Соблюдение детьми социальной дистанции между классами +
- Наличие бактерицидных установок есть

Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима +
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд +
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно) удов.
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему) вкусно
- Основные несъедаемые блюда картофель
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) 30-40%
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания _____

Подписи членов комиссии:

Аникина Е.В. [подпись]
Сизова Е. С. [подпись]
Томасова Т.И. [подпись]