

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от «15» сентября 2022 года

Цель проверки:

1. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Санитарное состояние обеденного зала, мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой.
3. Наличие санитарно-гигиенических средств для уч-ся в обеденном зале.

Проверку проводили Козлова Н.А.,
Акимашева А.В., Черешнева Е.И.,

Результаты проверки:

Санитарное состояние обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств для уч-ся в обеденном зале	График приёма пищи
удовлетворительное	удовлетворительное	Санитарно-гигиенические средства в наличии. Инвентарь и оборудование пищеблока в удовлет-ом состоянии	Процесс организации горячего питания уч-ся соответствует графику

Рекомендации, замечания:

Проверивать помещение

Представитель группы ОК организации и качества питания

А.В. Акимашева

ФИО

Л.И.

подпись

Справка
по итогам работы группы

организации и качества питания обучающихся
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от «18» октября 2022 года

Цель проверки:

1. Контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Проверку проводили Акипжаева А.В.,
Исханова И.В.

Результаты проверки:

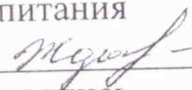
Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.	График приёма пищи
удовлетворительное	удовлетворительное	В наличии санитарно-гигиенические средства. Составные инвентаря и оборудования кухни удовлетворительное	организация горячего питания проводится по графику

Замечания:

Отсутствие санитарок, лишь на подоконнике.

Представитель группы ОК организации и качества питания

Исханова И.В.
ФИО


подпись

Справка

по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от « 18 » октября 20 22 года

Цель проверки:

1. Контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Проверку проводили Акиштаева А.В.,
Жданова И. В.

Результаты проверки:

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.	График приёма пищи
удовлетворительное	удовлетворительное	В наличии санитарно-гигиенические средства. Составные инвентаря и оборудования кухни удовлетворительное	организация горячего питания происходит по графику

Замечания:

Отсутствие саниток, лишь на подоконнике.

Представитель группы ОК организации и качества питания

Жданова И.В.
ФИО


подпись

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от « 22 » мая 20 22 года

Цель проверки:

1. Контроль объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи обучающихся.

Проверку проводили: Акпымтаева Н.В.
Козлова Н.Н.
Муталова Н.В.

Результаты проверки:

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.	График приёма пищи
Соответствует норме	Соответствует норме	Соответствует норме	Дежи выносятся по графику

Замечания:

Утилизация пищевых отходов проводится своевременно, она полностью соответствует требованиям СанПиНа для школьных столовых. Объём пищевых отходов не превышает допустимые нормы.

Представитель группы ОК организации и качества питания

Муталова Н.В.
ФИО

подпись

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от « 12 » 12 20 22 года

Цель проверки:

1. Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
2. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
3. Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Проверку проводили: Шнейсберггер Т.В.
Козлова О.А.
Айметова А.В.

Результаты проверки:

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.	График приёма пищи
удовлетворительно	удовлетворительное	санитарно-гигиенические средства в наличии	процесс организации горячего питания осуществляется по графику

Рекомендации, замечания:

Не все ребята моют руки перед едой.

Представитель группы ОК организации и качества питания

Шнейсберггер Т.В.
ФИО

Шнейсберггер Т.В.
подпись

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от «18» января 2023 года

Цель проверки:

1. Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
2. Наличие санитарно-гигиенических средств в обеденном зале.
3. Санитарное состояние обеденного зала.

Проверку проводили: Жарникова С.А.
Никитина Л.В.
Березикова С.А.

Результаты проверки:

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.	График приёма пищи
соответствует норме	соответствует норме	соответствует норме	Учащиеся питаются по графику

Рекомендации, замечания:

Усилить контроль за уборкой
стола (кресла остаются)

Представитель группы ОК организации и качества питания

Жарникова С.А.
ФИО

[Подпись]
подпись

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от « 20 » 02 20 23 года

Цель проверки:

1. Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
2. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала
3. Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой

Проводили проверку: Романова Н.И.
Козлова И.А.

Результаты проверки:

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря	График приёма пищи
соответствует нормам	соответствует нормам	соответствует нормам	Указание на наличие санитарно-гигиенических средств

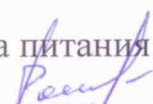
Рекомендации, замечания:

Один сотрудник был без головного убора

Представитель группы ОК организации и качества питания

Романова Н.И.

ФИО


подпись

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от « 10 » марта 20 13 года

Цель проверки:

1. Контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Проверку проводили: Козлова Н. Д.
Акимашва А. В.
Богданова Е. В.

Результаты проверки:

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.	График приёма пищи
Состояние удовлетворительное	Состояние удовлетворительное	С-г средства в наличии	Дети питаются по графику

Замечания:

Замечаний нет

Представитель группы ОК организации и качества питания

Богданова Е. В.
ФИО

Богданова Е. В.
подпись

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от « 13 » апреля 2023 года

Цель проверки:

1. Контроль за удовлетворённостью ассортиментом и качеством потребляемых блюд (в форме анкетирования обучающихся и родителей/законных представителей)
2. Санитарное состояние обеденного зала, наличие санитарно-гигиенических средств

Проверку провели: Козлова Н.А.
Перезикова Е.А.

Результаты проверки:

Санитарное состояние обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств	График приёма пищи
Соответствует норме	Соответствует норме	Соответствует норме. С-г средства в наличии	Дети питаются по графику.

Замечания:

Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню, замечаний нет.

Представитель группы ОК организации и качества питания

Перезикова Е.А.
ФИО

подпись

Справка
по итогам работы группы
общественного контроля организации и качества питания обучающихся

от « 11 » мая 2023 года

Цель проверки:

1. Контроль качества информирования родителей и детей о здоровом питании.
2. График приёма пищи

Проверку провели: Мауль Я.Н.
Труфанова Е.А.
Козлова О.Е.

Результаты проверки:

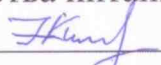
Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	Санитарное состояние мебели в обеденном зале, посуды, специальной одежды сотрудников столовой	Наличие санитарно-гигиенических средств, санитарное состояние кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.	График приёма пищи
Соответствует норме	Удовлетворительное	Удовлетворительное С-2 средства в наличии	Питание по графику

Замечания:

Информирование детей и их родителей проводится систематически, классные руководители размещают информацию в классных группах и чатах. Процесс организации питания уч-ся соответствует графику

Представитель группы ОК организации и качества питания

Козлова О.Е.
ФИО


Подпись