

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.,
Акимжава 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. Акимжава

ФИО

[Подпись]

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. Составление инвентаря и оборудования кухни удовлетворительное	организация горячего питания происходит по графику

Замечания:

Отсутствие саниток, пыль на подоконнике.

Представитель группы ОК организации и качества питания

Жданова И. В.
ФИО

Жданов
подпись

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

от «22» мая 2022 года

Цель проверки:

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

Проверку проводили: Акпотаева 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
<u>Соответствует норме</u>	<u>Соответствует норме</u>	<u>Соответствует норме</u>	<u>Дежи питаются по графику</u>

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

Мут
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.
Розова 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
удовлетворительное	удовлетворительное	санитарно-гигиенические средства в наличии	график организации приема пищи имеется 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 (крески 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.
Жукова 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 графике

Рекомендации, замечания:

Один сотрудник был без капронового фора

Представитель группы ОК организации и качества питания

Романова Н.И.
ФИО

Романова
подпись