

- Основные несъедаемые блюда рис, котлета
- Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60) < 30
- Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания —

Подписи членов комиссии

1. Майер / Маш
 2. Кимов / Р.А.
 3. Виталь / Шарова

4. Зур / Зурова
 5. Медведев / Медведева
 6. /

Справка о результатах проведённого контроля общественной комиссией МАОУ
«Гимназия № 1» с участием родителей

Присутствовали:

1. Зав. производством столовой: Зуева Татьяна Ивановна
2. Фельдшер: Урсегова Татьяна Николаевна
3. Представитель администрации ОО: Шелавина Ирина Николаевна
4. Представители родительского комитета (перечислить ФИО и указать классы)
Майер Татьяна Евгеньевна 1.5"
Александрова Светлана Геннадьевна 1.8"
Иванова Елена Александровна, рук. № КУП, 190-
1000

Общие данные

- Дата проверки 02.03.23.
- Время 10¹⁰
- Продолжительность перемены 20'
- Количество классов 7
- Количество детей 209 чел.
- 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 есть
- Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному есть
- Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки) есть
- Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми соблюдается
- Наличие графика периодичности уборки помещения есть
- Санитарное состояние обеденного зала хорошее
- Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую соблюдается
- Наличие бактерицидных установок есть

Оценка качества предоставляемого питания

- Соблюдение температурного режима соблюдается
- Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд соблюдается
- Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно)
удовлетворительно
- Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему)
вкусно