

Приложение 1

Лист проверки школьной столовой ГБОУ ООШ с. Спиридоновка комиссией по контролю организации питания обучающихся.

Дата 22.11.2022

Время проверки 10⁰⁰

Комиссия в составе:

Сорокина Н.В.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	Роспись
Температура подачи блюд	+	<i>Н.В.</i>
Весовое соответствие блюд	+	<i>Н.В.</i>
Вкусовые качества готового блюда	+	<i>Н.В.</i>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	+	<i>Н.В.</i>
Организация питания	+	<i>Н.В.</i>
Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм в обеденном зале	+	<i>Н.В.</i>

Рекомендации замечаний нет

С листом проверки ознакомлен:

Работник пищеблока *Евф.*

Приложение 1

Лист проверки школьной столовой ГБОУ ООШ с. Спиридоновка комиссией по контролю организации питания обучающихся.

Дата 22.11.2022

Время проверки 10⁰⁰

Комиссия в составе:

Щеколова Ольга Викторовна

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	Роспись
Температура подачи блюд	+	<i>Ще</i>
Весовое соответствие блюд	+	<i>Ще</i>
Вкусовые качества готового блюда	+	<i>Ще</i>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	+	<i>Ще</i>
Организация питания	+	<i>Ще</i>
Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм в обеденном зале	+	<i>Ще</i>

Рекомендации замечаний нет

С листом проверки ознакомлен:

Работник пищеблока _____

ЧЕК-ЛИСТ

проведении мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

ГБОУ СОШ с. Спиридоновка

Адрес организации: 443527 Самарская область, Волжский район, с. Спиридоновка, ул. Школьная, д.1

Дата и время заполнения:

22.11.2020

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О. должност. лиц из числа бракеражной комиссии

Туркина С.А. завхоз, Туркина С.В. - сов. по питанию

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон

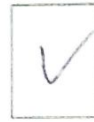
Туркина С.В. 89170415506

Иванова О.В. 89171651549

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие перчаток и маски)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Оформление обеденного зала (наличие информационных стендов)



Дополнения (замечания):

замечаний нет.

Подпись участников мониторинга:

[Signature]
(Ф.И.О.)

Тараканова Н.В.
(расшифровка)

[Signature]
(Ф.И.О.)

Щемякина О.В.
(расшифровка)

[Signature]
(Ф.И.О.)

Тришар С.В.
(расшифровка)

[Signature]
(Ф.И.О.)

Жукова Т.О.
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)