

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №34»

Журнал по общественному контролю за организацией горячего питания



Журнал начат 1 сентября 2024г

Журнал окончен _____

Дата проведения проверки 06.09.2024

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Самитова Ессена Тасишевна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлетв.
15.	Оценка готовых блюд ----- <u>Очень вкусно. Спасибо.</u> ----- ----- ----- ----- ----- -----	

Представитель администрации школы Лафр

Дата проведения проверки 27.09.2024
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Самшова Елена Васильевна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлетв.
15.	Оценка готовых блюд <u>Вкусно</u> ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	

Представитель администрации школы Дар

Дата проведения проверки 07.10.2024

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Салитова Елена Васильевна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлетв.
15.	Оценка готовых блюд <u>Блюда горячие, аппетитные.</u> <u>Вкусные.</u>	

Представитель администрации школы Лад

Дата проведения проверки 14.10.2024
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Самстова Елена Васильевна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлетв.
15.	Оценка готовых блюд Пюре от свеклы (порция) _____ Макароны с соусом _____ Макароны с соусом отварные _____ Чай с лимонным _____ Хлеб мякишковый _____ Роллы _____ _____ _____	

Представитель администрации школы Лар

Дата проведения проверки 24.10.2024
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Самшова Елена Васильевна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлетв.
15.	Оценка готовых блюд <u>температура едимые (порции)</u> <u>блюд из этих пунктов</u> <u>чай с сахаром</u> <u>блюдо мясное</u> <u>вкусно р</u>	

Представитель администрации школы Лад

Дата проведения проверки 05.11.2024
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Белоновская А.В.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удов.
15.	Оценка готовых блюд Люб из птицы Чай с сахаром борщ хлеб Все вкусно блюда горячие спасибо	

Представитель администрации школы Лафт

Дата проведения проверки 28 ноября 2024
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Никонова Екатерина Витальевна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	хорошее
15.	Оценка готовых блюд <u>Любов очень вкусный, сметан и свинных овощей очень вкусный! Огурчики соевые - просто восторг! Картошка вкусный. Лобара привлекательна и очень добротная. Все чисто, свежо и вкусно как дома. Большое спасибо!</u> <u>Все очень нравится!</u>	

Представитель администрации школы _____

Л.Н.

Дата проведения проверки 3 декабря 2024
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Лимонова Екатерина Владимировна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	хорошее
15.	Оценка готовых блюд мясо хорошее очень вкусно котлета рыбная хорошая сосиски острый острогомее Спасибо за вкусный обед! Все съел с удовольствием! спасибо!	

Представитель администрации школы _____

Лар

(Handwritten signature)

Дата проведения проверки 3 декабря 2024 45
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Ступникова Елена Егоровна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционированию организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	хорошие
15.	Оценка готовых блюд <u>Вкусная гороховая каша, мяс-</u> <u>ная котлета прекрасна вкусна</u> <u>форму со сметаной - как у бабушки</u> <u>вкус, овощи все проварены, мяг-</u> <u>кий, порции большие. Блюда</u> <u>подаются все теплые. На</u> <u>столах и на кухне чистота</u> <u>и порядок!</u>	

Представитель администрации школы Ларин

Дата проведения проверки 10.12.2024г

45

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Стрельверова Татьяна Михайловна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлетв.
15.	Оценка готовых блюд 1) Борщ с капустой и картошкой — очень вкусный, хорошо проварен 2) Жаркое по-домашнему: мясо (гов.) было много, картошка мелкая и вкусная 3) Чаша "Тайгачев" в фаст. ланч. ланч. бке очень вкусный. 4) Колбаса из сухарикам тоже понравилась!	

Представитель администрации школы

Лаф

Дата проведения проверки 13.12.2024 45
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Стрешцова Татьяна Михайловна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлетв.
15.	Оценка готовых блюд 1) Завтрак состоит из: Мясное шариком и грисе куриного - мясное и очень вкусное. 2) Пюре картофельное болло - варени- чное, без комочков (что очень важно). Еда очень теплая и действительно вкусная. Спасибо Вам за прекрасный завтрак!	

Представитель администрации школы Пав

Дата проведения проверки 17.12.2024
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Шерехова Ольга Рафиковна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовлет
15.	Оценка готовых блюд ----- Довольно очень раскопайте. Вкусной, горячей. Мясо мясное, мясо во фюме. Чай сладкий, горячий. Огуречные хрустящие. ----- Спасибо Вам большое, за вкусного завтрака. -----	

Представитель администрации школы Пар

Дата проведения проверки

18.12.2024

45

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО)

Тимуреева

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционированию организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовол.
15.	<p>Оценка готовых блюд</p> <p>каши, дружба - сладкая, вкусная, мягкая, подача теплая, сбалансированный вкус крупы рисовой, крупы пшеничной</p> <p>чай сладкий</p> <p>бутерброд горячий с достаточным количеством сыра</p> <p>спасибо за вкусный завтрак!!!</p>	

Представитель администрации школы

Тар

Дата проведения проверки 15.01.2025 45
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Стрельцова Татьяна Михайловна

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовл.
15.	Оценка готовых блюд <u>Салат "Здоровье" - овощи вареные, в пропорции</u> <u>Суп "Рассольник" - очень вкусный</u> <u>Гороховое пюре - горох мелкий, хорошо проваренный - очень вкусное пюре. Всегда свежий хлеб.</u> <u>Котлеты - фрикадельки готовятся - тоже вкусно. Вся пища теплая и свежая, все очень вкусно.</u>	

Представитель администрации школы Тар

Дата проведения проверки 29.01.2025

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Демидова Л.В., Штельмащенко Г.А.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	нет
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	—
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удв.
15.	Оценка готовых блюд <u>Внешний вид - макароны не</u> <u>разварены, тертые, подлив в</u> <u>корне, хлеб светлый</u>	

Представитель администрации школы

Лар

Дата проведения проверки 30.01.2025
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Жилунская Елена Мисогуева 4Б

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	хор.
15.	Оценка готовых блюд <u>суп - вкусный и сытный, очень аппетитный, картошечная пюре и салат; пюре приятной консистенции, имеет насыщенный состав, все в меру соленое, очень сытно, салат радуга - в тарелке красиво порезанные овощи, тонкой соломкой, вкусный! Все было вкусно!!!</u>	

спасибо большое за вкусный обед!!!
Тар

Представитель администрации школы _____

Дата проведения проверки 24.01.2025г.
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Исаева Ю.А., Бельская Ю.В.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	Да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	нет
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовл.
15.	Оценка готовых блюд ----- В общем вид блюда хороший. По вкусу очень вкусно. Не было замечаний. На вкус удовлетворительно. ----- ----- ----- ----- -----	

Представитель администрации школы Тар

Дата проведения проверки 27.01.2025

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Семенов И.Р., Штельмащенко Т.А.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	—
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	уд.
15.	Оценка готовых блюд ----- Все вкусно! Блюда немного пересолены. ----- ----- ----- ----- ----- -----	

Представитель администрации школы Лар

Дата проведения проверки 28.01.2025

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Демидова М.В., Штепельская Т.И.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционированию организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	—
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	уд
15.	Оценка готовых блюд <u>Все вкусно !!!</u>	

Представитель администрации школы

Тарн

Дата проведения проверки

30.01

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания

обучающихся(ФИО) Демидова А.В., Штельмащенко Т.А.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	—
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	—
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удов.
15.	Оценка готовых блюд ----- Тюль во внешнему виду, как рисовая каша с маком ----- Вкусовое качество хорошее. ----- Пюре из моркови в пюре-каше ----- была крупнее ----- салат из огурцов, не для завтрака, ----- просим убрать из меню.	

Представитель администрации школы

Тар

Дата проведения проверки 04.02.2025г
 Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Валебская Э.К., Змианова И.О.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционированию организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовол.
15.	Оценка готовых блюд <u>Блюдо со свиной по внешнему виду соответствующий. По вкусовым качествам мне удобной, а в меце присутствует много жира (жилок). Соленой огуец очень соленой. Чай вкусной, хлеб светлый. Ера хорошая.</u> <u>По нашим критериям завтрак вполне достойной для школьной столовой</u>	оцнз

Представитель администрации школы Лар

Дата проведения проверки 06.02.2025

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) Белская В.В., Банюкская Э.Л.

N	Вопросы оценочного листа	да/нет
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	да
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционированию организации?	да
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	удовл.
15.	Оценка готовых блюд <u>Трехко по супам все разбавляется</u> <u>теплым, вкусная. Мясо птицы</u> <u>нежное, мягкое.</u> <u>чай теплый, сладкий, вкусный.</u> <u>Добро на вид, едкое, сочное.</u> <u>Благодарим за завтрак</u>	Баш Э.Л.

Представитель администрации школы _____

Баш