

Проверки комиссией контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Малиновская ООШ»

от 19.09. 2014 г.

Комиссия в составе:

1. Миллер Л.В.
2. Осокина О.И.
3. Зубицкая Т.И.
4. Доценко В.В.
5. Саурянова С.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Наличие двухнедельного циклического меню, утвержденного директором школы имеетсяНаличие фактического меню на день, согласно утвержденному имеетсяКачество готовой продукции соответствует, хорошиеСоответствие веса порций, согласно установленных норм соответствуетТемпература блюд, согласно установленных норм соответствуетСанитарное состояние обеденного зала удовлетворительноеУсловия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены усл. соблюдаются, выпис.Организация приема пищи обучающимися соблюдаетсяСоблюдение графика питания соблюдаетсяСоблюдение работниками столовой санитарно-гигиенических норм соблюдается.Состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд состояние одежды повара удовлетворительное, камп. полны

Причина несоответствия _____

Взвешивание пищевых отходов:

- холодные закуски нет
- первые блюда -
- гарниры ≈ 10%
- вторые блюда нет
- напитки нет

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует всем нормам
Замечаний нет.

1. Миллер Л.В. Милл
2. Осокина О.И. Осоки
3. Зубицкая Т.И. Зуби
4. Доценко В.В. Доцен
5. Саурянова С.А. Саур

Проверки комиссией контроля качества питания обучающихся в столовой
МКОУ «Малиновская ООШ»

от 19.10 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Мухомов Д.В.
2. Сокини О.И.
3. Зедмизная Т.М.
4. Довгичко В.В.
5. Сафронова С.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

Наличие двухнедельного циклического меню, утвержденного директором школы имеется

Наличие фактического меню на день, согласно утвержденному имеется

Качество готовой продукции соответствует, хорошее

Соответствие веса порций, согласно установленных норм соответствуют

Температура блюд, согласно установленных норм соответствует

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное

Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены удов.соблюд., выписи.

Организация приема пищи обучающимися соблюдается

Соблюдение графика питания соблюдается

Соблюдение работниками столовой санитарно-гигиенических норм соблюдается

Состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд составили одежду повара удовлетворительное, выписи. выписи

Причина несоответствия _____

Взвешивание пищевых отходов:

- холодные закуски нет
- первые блюда -
- гарниры ≈10%
- вторые блюда нет
- напитки нет

В результате проверки установлено:

Столовая соответствует всем нормам.
Замечания нет.

1. Сафронова С.А. С
2. Довгичко В.В. В
3. Мухомов Д.В. М
4. Зедмизная Т.М. З
5. Сокини О.И. С