

Оценочный лист мониторинга организации питания.

Комиссией в составе:

Курасов А.Ю. (ЗД), Свиридова Ю.Н. (ЗА),
Исмаилова Е.М. (ЧД)

была проведена проверка организации питания в столовой школы №6 по адресу ул. Энтузиастов 49

Дата проверки: 21 октября 2022 г

Проверка блюд:

- платное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 5-9 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 1-4 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 1-4 классах

№ п/п		Да	Нет
1	Наличие ежедневного меню с составом и выходом блюд	+	
2	Чистота в помещении столовой	+	
3	Рацион питания соответствует заявленному меню	+	
4	Соответствие температуры подачи блюд	+	
5	Объемы (грамм) на выходе готовых блюд соответствуют объемам, заявленным в меню	+	
6	Соблюдение санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока (спец.одежда, головной убор)	+	
7	Классные руководители сопровождают учащихся в столовой	+	
8	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	+	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложений нет, все очень хорошо!!!
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены

Зав. производством столовой Байко О.А.

Комиссия:

Курасов А.Ю. Свиридова Ю.Н.
Исмаилова Е.М.

Оценочный лист мониторинга организации питания.

Комиссией в составе:

Алексеева А.Н. (1А), Бут С.А. (4Г), Арикубаева А.М. (6Б),
Завадина П.В. (3В)

была проведена проверка организации питания в столовой школы №6 по адресу ул. Энтузиастов 49

Дата проверки: 15.12.2022г

Проверка блюд:

- платное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 5-9 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 1-4 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 1-4 классах

№ п/п		Да	Нет
1	Наличие ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
2	Чистота в помещении столовой	✓	
3	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
4	Соответствие температуры подачи блюд	✓	
5	Объемы (грамм) на выходе готовых блюд соответствуют объемам, заявленным в меню	✓	
6	Соблюдение санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока (спец.одежда, головной убор)	✓	
7	Классные руководители сопровождают учащихся в столовой	✓	
8	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены

Зав. производством столовой Бойко С.А.

Комиссия:

Алексеева А.Н.

Бут С.А.

Арикубаева А.М.

Завадина П.В.

Оценочный лист мониторинга организации питания.

Комиссией в составе:

Лятширова С.Н., Терехякина А.П.,
Широкова А.В., Михайлова О.В.

была проведена проверка организации питания в столовой школы №6 по адресу ул. Энтузиастов 49

Дата проверки: 09.02.2023

Проверка блюд:

- платное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 5-9 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 1-4 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 1-4 классах

№ п/п		Да	Нет
1	Наличие ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
2	Чистота в помещении столовой	✓	
3	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
4	Соответствие температуры подачи блюд	✓	
5	Объемы (грамм) на выходе готовых блюд соответствуют объемам, заявленным в меню	✓	
6	Соблюдение санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока (спец.одежда, головной убор)	✓	
7	Классные руководители сопровождают учащихся в столовой	✓	
8	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены

Зав. производством столовой Бойко О.А.

Комиссия:

Лятширова С.Н. Лят
Терехякина А.П. Терех
Широкова А.В. Шир
Михайлова О.В. Мих

Оценочный лист мониторинга организации питания.

Комиссией в составе:

Усольцева А.А., Лукьянчикова Е.В.,
Тримицкий Л.А., Арбанасьева А.В.

была проведена проверка организации питания в столовой школы №6 по адресу ул. Энтузиастов 49

Дата проверки: 14.04.2023

Проверка блюд:

- платное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 5-9 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 5-9 классах,
- льготное питание в 1-4 классах (завтрак/обед),
- бесплатное питание в 1-4 классах

№ п/п		Да	Нет
1	Наличие ежедневного меню с составом и выходом блюд	+	
2	Чистота в помещении столовой	+	
3	Рацион питания соответствует заявленному меню	+	
4	Соответствие температуры подачи блюд	+	
5	Объемы (грамм) на выходе готовых блюд соответствуют объемам, заявленным в меню	+	
6	Соблюдение санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока (спец.одежда, головной убор)	+	
7	Классные руководители сопровождают учащихся в столовой	+	
8	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	+	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: нет. Сотрудники столовой, кл. руководители

- 1) осуществляют качественный подход к
- 2) организации питания
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены

Зав. производством столовой Байко В.А.

Комиссия:

Усольцева А.А.
Лукьянчикова Е.В.
Тримицкий Л.А.
Арбанасьева А.В.