

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии


Присутствовали:


1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель


Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
15.01.2021	с 09:10 по 09:30	2	38
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	5%
- «основное не съеданное блюдо»	Каша гречневая
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А. 

2. Колосова А.В. 

3. Вокуева Е.В. 

4. Воронько А.А. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии

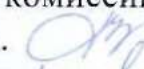
Присутствовали:

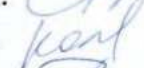
1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель


Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
22.01.2021	с 10:10 по 10:30	2	32
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	5%
- «основное не съеданное блюдо»	Каша пшеничная
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А. 

2. Колосова А.В. 

3. Вокуева Е.В. 

4. Воронько А.А. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии





Присутствовали:

1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
29.01.2021	с 09:10 по 09:30	2	36
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		имеются	
- наличие дезинфицирующих средств			
1.4. санитарное состояние столовой		имеется	
- наличие графика периодичности уборки столовых залов			
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	12%
- «основное не съеданное блюдо»	Рис отварной
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А. 
2. Колосова А.В. 
3. Вокуева Е.В. 
4. Воронько А.А. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

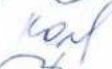
1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель


Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
04.02.2021	с 09:10 по 09:30	2	34
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	


основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	10%
- «основное не съеданное блюдо»	Медальон из рыбы
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А. 

2. Колосова А.В. 

3. Вокуева Е.В. 

4. Воронько А.А. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии




Присутствовали:

1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
19.02.2021	с 10:10 по 10:30	2	32
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	0,5%
- «основное не съеданное блюдо»	Каша пшеничная
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А. 
2. Колосова А.В.
3. Вокуева Е.В. 
4. Воронько А.А. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии





Присутствовали:

1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
25.02.2021	с 09:10 по 09:30	2	37
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		Имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		Соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		Имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		Имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально Чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		Нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	Соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	5%
- «основное не съеданное блюдо»	Творожник
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А. 
2. Колосова А.В. 
3. Вокуева Е.В. 
4. Воронько А.А. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
04.03.2021	с 09:10 по 09:30	2	37
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		Имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		Соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		Имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		Имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально Чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		Нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	Соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	10%
- «основное не съеданное блюдо»	Медальон из рыбы
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий -- повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А.

2. Колосова А.В.

3. Вокуева Е.В.

4. Воронько А.А.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии

Присутствовали:

1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
17.03.2021	с 10:10 по 10:30	2	32
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		Имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		Соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		Имеются	
- наличие дезинфицирующих средств			
1.4. санитарное состояние столовой		Имеется	
- наличие графика периодичности уборки столовых залов			
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально Чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		Нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	Соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	7%
- «основное не съеданное блюдо»	Каша рисовая молочная
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А.

2. Колосова А.В.

3. Вокуева Е.В.

4. Воронько А.А.

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии





Присутствовали:

1. Истомина К.А., председатель ППО, ответственная за организацию питания в школе;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
11.03.2021	с 10:10 по 10:30	2	32
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		Имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		Соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		Имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		Имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально Чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		Нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для		да	

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	Соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	2%
- «основное не съеданное блюдо»	Запеканка творожная с повидлом
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Истомина К.А. 
2. Колосова А.В. 
3. Вокуева Е.В. 
4. Воронько А.А. 

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии

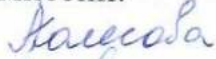


Присутствовали:

1. Колесова А.С., зам.директора по УВР;
2. Колосова А.В., учитель начальных классов, заведующая методическим объединением начальных классов;
3. Вокуева Е.В., заведующая хозяйством;
4. Воронько А.А., родитель

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
02.04.2021	с 10:10 по 10:30	2	33
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		Имеется	
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде		Соответствует	
- меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню		Имеется, соответствует	
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой		Обеспечены	
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств		Имеются	
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов		Имеется	
- визуальный осмотр чистоты помещения		Помещение визуально Чистое	
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		Нет	
1.6. хватает ли продолжительность перемены для основного приема пищи обучающимися (да/нет)		да	

1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	Соблюдаются
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	соответствуют
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	8%
- «основное не съеданное блюдо»	Гарнир: рис отварной
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	-
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съеданное блюдо»	-

Подписи членов комиссии:

1. Колесова А.С. 
2. Колосова А.В. 
3. Вокуева Е.В. 
4. Воронько А.А. 