

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 учащегося 2 класса.

Дата	Время (завтрак)	Количество классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
13.11.2020	с 10:10 по 10:30	2	34
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
<p>- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде следующим показателям:</p> <p>- завтрак за 12 дней включает: запеканка творожная (творожник) – 2 раза, макароны с сыром – 1 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 3 раза, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, каша – 4 раза (пшеничная, гречневая), горячие напитки: чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, выпечка 6 раз.</p> <p>- обед за 12 дней включает: суп 12 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 9 раз, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, плов из филе из птицы – 1 раз, овощные доп. гарниры - 8 раз, компоты (соки) – 12 раз.</p>		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 обучающийся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съедаемой пищи (л.) за перемену	2,5 л.
- «основное не съедаемое блюдо»	Каша гречневая
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 съедаемое 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
19.11.2020	с 10:10 по 10:30	2	34
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		имеется	
<p>- соответствие примерного двухнедельного меню на информационном стенде следующим показателям:</p> <p>- завтрак за 12 дней включает: запеканка творожная (творожник) – 2 раза, макароны с сыром – 1 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 3 раза, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, каша – 4 раза (пшеничная, гречневая), горячие напитки: чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, выпечка 6 раз.</p> <p>- обед за 12 дней включает: суп 12 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 9 раз, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, плов из филе из птицы – 1 раз, овощные доп. гарниры - 8 раз, компоты (соки) – 12 раз.</p>		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 обучающийся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (л.) за перемену	3 л. / 30%
- «основное не съеданное блюдо»	Котлеты рыбные <i>(из рыбы)</i>
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. *[подпись]*
2. Колосова А.В. *[подпись]*
3. Вокуева Е.В. *[подпись]*
4. Воронько А.А. *[подпись]*

Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Основная общеобразовательная школа №8»

Справка о результатах контроля общественной комиссии


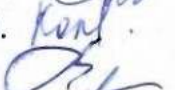


Присутствовали:

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
25.11.2020	с <u>09:10</u> по <u>09:30</u>	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»	Макароны
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
02.12.2020	с 09:10 по 09:30	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 обучающийся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	5%
- «основное не съеданное блюдо»	Рис
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
10.12.2020	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		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 обучающийся к моменту приема пищи	Соблюдены
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съеданной пищи (%) за перемену	7%
- «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
17.12.2020	с 09:10 по 09:30	2	35
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 обучающийся 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
22.12.2020	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	10%
- «основное не съеданное блюдо»	Капуста тушеная
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. 