

Директор Каримова
Наталья Григорьевна

Подписано цифровой подписью:
Директор Каримова Наталья
Григорьевна
Дата: 2023.10.02 13:58:30 +05'00'



Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в

МОУ «СОШ № 1»

Дата и время проведения проверки: 12:15, 27.09.2023

Мы, ниже подписавшиеся члены комиссии в составе:

1. Хабирова О.Ф.
2. _____
3. _____
4. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Наименование блюд Меню	Органолептические свойства		Норма отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>191 рис об. с мяс.</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>	<u>150/5</u>
<u>591 курица ту</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>	<u>125,0</u>
<u>942 голуб с соев.</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>	<u>200,0</u>
<u>хлеб мясн.</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>	<u>40,0</u>

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук;	✓	
	- мылу и антисептикам;	✓	
	- средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	

5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Соответствие меню (соответствует / не соответствует)

Соблюдение графика приема пищи (соблюдается / не соблюдается)

Наличие специальных комплектов одежды и СИЗ (Имеются / не имеются)

В столовой тепло (да / нет); светло (да / нет); уютно (да / нет).

Состояние посуды (удовлетворительно / Неудовлетворительно)

Нарушение санитарных норм (установлен / не установлено) _____

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем / не имеем) _____

Общая оценка организации питания в столовой: удовлетворительно

Подписи членов комиссии: Ладр

Ладрова ОЖ



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в**

МОУ «СОШ № 1»

Дата и время проведения проверки: 29.09.2023, 13:30

Мы, ниже подписавшиеся члены комиссии в составе:

1. Сулейманова Ольга Владимировна
2. _____
3. _____
4. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Наименование блюд Меню	Органолептические свойства		Норма отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Рис отварной</u>	<u>корич</u>	<u>согб</u>	<u>150</u>
<u>Зуджи из риса зуджи</u>	<u>корич</u>	<u>согб</u>	<u>125</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>корич</u>	<u>согб</u>	<u>290</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>корич</u>	<u>согб</u>	

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук;	✓	
	- мылу и антисептикам;	✓	
	- средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	

5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		✓
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Соответствие меню соответствует / не соответствует)

Соблюдение графика приема пищи соблюдается / не соблюдается)

Наличие специальных комплектов одежды и СИЗ Имеются / не имеютя)

В столовой тепло да / нет); светло да / нет); уютно да / нет).

Состояние посуды (удовлетворительно) / Неудовлетворительно)

Нарушение санитарных норм (установлен / не установлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем / не имеем)

Общая оценка организации питания в столовой: удовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Сур

27.09.2023



**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в**

МОУ «СОШ № 1»

Дата и время проведения проверки: 27.09.23, 14-30

Мы, ниже подписавшиеся члены комиссии в составе:

1. Никашенко Анна Игоревна

2. _____

3. _____

4. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Наименование блюд Меню	Органолептические свойства		Норма отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	+	
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	

5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	

Соответствие меню (соответствует / не соответствует)

Соблюдение графика приема пищи (соблюдается / не соблюдается)

Наличие специальных комплектов одежды и СИЗ (Имеются / не имеются)

В столовой тепло (да / нет); светло (да / нет); уютно (да / нет).

Состояние посуды (удовлетворительно / Неудовлетворительно)

Нарушение санитарных норм (установлен / не установлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем / не имеем)

Общая оценка организации питания в столовой: удовлетворительно

Подписи членов комиссии:



27.09.2023

УТВЕРЖДАЮ:



МОУ «СОШ № 1»

Каримова Н.Г.

20 г.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в

МОУ «СОШ № 1»

Дата и время проведения проверки: 29.09.2023 9-30

Мы, ниже подписавшиеся члены комиссии в составе:

1. Тайдаренко Е.В.
2. Сяйденко Ю.Н.
3. _____
4. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Наименование блюд Меню	Органолептические свойства		Норма отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Сыр порционный</u>	<u>хорошо</u>	<u>соотв</u>	<u>20</u>
<u>Картофельное пюре</u>	<u>хорошо</u>	<u>соотв</u>	<u>150</u>
<u>Фрикадельки из курицы и мяса</u>	<u>хорошо</u>	<u>соотв</u>	<u>100</u>
<u>Салат с сахаром</u>	<u>хорошо</u>	<u>соотв</u>	<u>200</u>
<u>Хлеб тостовый</u>	<u>хорошо</u>	<u>соотв</u>	<u>40</u>

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	

УТВЕРЖДАЮ:



Директор МОУ «СОШ № 1»

Каримова Н.Г.

2023 г.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ «СОШ № 1»

Дата и время проведения проверки: 17.11.2023, 15:00

Мы, ниже подписавшиеся члены комиссии в составе:

1. Быкова Ирина Семёновна
2. Литучева Оксана Анатольевна
3. _____
4. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Наименование блюд Меню	Органолептические свойства		Норма отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
Картофельное пюре	норма	соотв.	150
Сок фруктовый	норма	соотв.	200
Хлеб пшеничный	норма	соотв.	40
Фрикадельки из куриного мяса	норма	соотв.	100
Огурец свежий	норма	соотв.	60

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	+	
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	

5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	+	

Соответствие меню (соответствует / не соответствует)

Соблюдение графика приема пищи (соблюдается / не соблюдается)

Наличие специальных комплектов одежды и СИЗ (Имеются / не имеются)

В столовой тепло (да / нет); светло (да / нет); уютно (да / нет).

Состояние посуды (удовлетворительно / Неудовлетворительно)

Нарушение санитарных норм (установлен / не установлено) _____

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем / не имеем) _____

Общая оценка организации питания в столовой: удовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Иванов
Петров

11.11.2023



ТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ «СОШ № 1»

Каримова Н.Г.

2023 г.

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в

МОУ «СОШ № 1»

Дата и время проведения проверки: 04.12.2023, 11:20

Мы, ниже подписавшиеся члены комиссии в составе:

- Богкова Ирина Семёновна
- Казакова Татьяна Александровна
- _____
- _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Наименование блюд Меню	Органолептические свойства		Норма отпуска
	Вкусовые	Температура подачи	
<u>Каша манная рисовая</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>	<u>240г.</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>	<u>200г.</u>
<u>Батон белый</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>	<u>40г.</u>
<u>Сыр</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>	<u>20г.</u>
<u>Булочка сдоб.</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>	<u>50г.</u>

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	

5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Соответствие меню (соответствует / не соответствует)

Соблюдение графика приема пищи (соблюдается / не соблюдается)

Наличие специальных комплектов одежды и СИЗ (Имеются / не имеются)

В столовой тепло (да / нет); светло (да / нет); уютно (да / нет).

Состояние посуды (удовлетворительно / Неудовлетворительно)

По взвешиванию установлен следующий вес соответствует, 52,0 кг отходов на 1 смену

В ходе взвешивания отходов установлено 6200 г. отходов

Нарушение санитарных норм (установлен / не установлено)

Претензии по качеству предоставляемых блюд (имеем / не имеем)

Общая оценка организации питания в столовой: удовлетворительно

Подписи членов комиссии:

Иванов
Иванов

04.12.2023г.