

Акт посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«06» сентября 2024 г.

ФИО Мели Е. А.

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно:
1	Соблюдение графика питания обучающихся	+	
2	Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале	+	
3	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4	Органолептическая оценка приготовленных блюд	+	
5	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене.	+	
9	Соблюдение питьевого режима	+	
10	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Рекомендации:

уменьшить количество сахара в чае

Мели

Мели Е. А.

(подпись)

ФИО

Акт посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

«6» июня 2024г.

ФИО Линкина В.В.

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно:
1	Соблюдение графика питания обучающихся	+	
2	Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале	+	
3	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4	Органолептическая оценка приготовленных блюд	+	
5	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене.	+	
9	Соблюдение питьевого режима	+	
10	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Рекомендации: меньше сахара в чае

В / Линкина
 (подпись) ФИО

Акт посещения пищеблока членом совета общественного контроля по питанию

« 06 » июня 2024 г.

ФИО Волкова Анна Владимировна

№	Наименование	Соответствует (+)	Не соответствует (+), а именно:
1	Соблюдение графика питания обучающихся	+	
2	Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале	+	
3	Соответствие блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей	+	
4	Органолептическая оценка приготовленных блюд	+	
5	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	+	
6	Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для обучающихся	+	
7	Санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+	
8	Соблюдение персоналом столовой требований к личной гигиене.	+	
9	Соблюдение питьевого режима	+	
10	Наличие в ОУ условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	+	

Рекомендации: уменьшить количество сахара в чае

А. Волкова, А.В.

(подпись)

ФИО