(родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Юрга Комиссия в составе: Увеньные Вермя проверку организации питания в столовой шк № 15 по адресу: ул. Исайченко, 11 Время проверку организации питания в столовой шк № 15 по адресу: ул. Исайченко, 11 Время проверку: 1	г. Юрга « <u>АЗ</u> » <u>косебре</u> 202 <u>А</u> год				
Провела проверку организации питания в столовой шк № 15 по адресу: ул. Исайченко, 11 Время проверки: 11 do Направление проверки: 11 do Направление проверки: 12 do Направление проверки: 12 do Направление проверки: 13 do Направление проверки: 14 do Направление проверки: 15 do Направление проверки: 16 do Направление проверки: 16 do Направление проверки: 17 do Направление проверки: 18 do Направление проверки: 18 do Направление проверки: 18 do Направление проверки: 19 do Направление проверки: 19 do Направление проверки: 19 do Направление условий для соблюдения детьми правил личной: 4 do Направление проверки: 19 do Направление проверка проверка проверка проверка проверка проверка проверка и на проверка и проверка и на проверка и проверка и проверка и на на проверка и на проверка и на на проверка и проверка и проверка и проверка и на на проверка и на проверка и на на проверка и проверка и на на проверка и на на проверка и на на проверка и на проверка и на проверка и на на проверка и на на проверка и на на проверка и продуктов питания и на проверка и на проверка и на проверка и продуктов питания и на проверка и на проверка и на проверка и на проверка и на продуктов питания и на проверка и на провежа на пров	Комиссия в составе: Whenee bes ill. C. Michercholog & Il.				
Провела проверки: 11 № Время проверки: 11 № Наименование комплекса абсилением: Направление проверки: Ме п/п Направление проверки: 1. Стенд по вопросам здорового питания + 1 2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной + 1 3. Обеденный зал чистый, нет посторонних пеприятных запахов + 1 4. Спецодежда персонала чистая, опрятная + 1 5. Школьная посуда без сколов + 1 6. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы 6 6. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы 6 6. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы 6 6. Наличие в осетаве комиссии представителей родительского 1 8. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и + 1 9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и + 1 11. В случае несотответствует заявленному меню 1 11. В случае несотответствуют заявленному меню наличие обоснования проведениюй замены 1 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75* вторые блюда и гарииры не ниже 65*. 4 колодные супы и напитки не выше 14*) 1 13. Соответствие выхода блюд не температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75* вторые блюда и гарииры не ниже 65*. 4 колодные супы и напитки не выше 14*) 1 14. Соответствие выхода блюд кусу ужидаемому, согласно рецептуре приготовления 4 15. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 11. В собраз на пременения 4 12. Собраз на пременения 4 13. Собраз на пременения 4 14. Собраз на пременения 4 15.	Ruednee loka Charlena Mharrafara				
Направление проверки: Ne n/n					
Направление проверки: Ne n/n	Время проверки: 11:20				
№ п/п Направление проверки да нет 1. Стенд по вопросам здорового питания + + 2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной тигиены + + 3. Обеденный зал чистый, нет посторонних неприятных запахов + + 4. Спецодежда персонала чистая, опрятная + + 5. Школьная посуда без сколов + + 6. Наличие в зале цикличного меню для ознакомления + + 7. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы, бракеражной комиссии + - + + + + + - - + + - - + - - - - - - + -	Наименование комплекса абоксиевского				
1. Стенд по вопросам здорового питания 2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной	Направление проверки:				
1. Стенд по вопросам здорового питания 2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной	№ п/п	Направление проверки	да	нет	
2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены 3. Обеденный зал чистый, нет посторонних неприятных запахов ↑ 4. Спецодежда персонала чистая, опрятная ↑ 5. Школьная посуда без сколов ↑ 6. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы ↑ 7. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы ↑ 8. Наличие в составе комиссии представителей родительского ↑ комитета 9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и ↑ 10. Рацион питания соответствует заявленному меню ↑ 11. В случае несоответствует заявленному меню наличие обоснования проведенной замены ↑ 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75 * вторые блюда и гарниры не ниже 65 * ↑ холодные супы и напитки не выше 14 *) 13. Соответствие выхода блюда не выше 14 *) 14. Соответствие выхода блюда вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления ↑ 15. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соотметься и безопасность сырья и продуктов питания С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен МОКОКО (зав. производством) Комиссия: Маший Маший Мака					
	2.		4		
4. Спецодежда персонала чистая, опрятная 5. Школьная посуда без сколов 6. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы, бракеражной комиссии 8. Наличие в составе комиссии представителей родительского комитета 9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд 10. Рацион питания соответствует заявленному меню 11. В случае несоответствия блюд заявленному меню обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи Соответствие в уста блюда и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи Соответствие в уста блюда объем питания Комиссия: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Коком (зав. производством) Комиссия:		гигиены			
 5. Школьная посуда без сколов 6. Наличие в зале цикличного меню для ознакомления 7. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы, бракеражной комиссии 8. Наличие в осставе комиссии представителей родительского комитета 9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд 10. Рацион питания соответствует заявленному меню 11. В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие выхода блюда. вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие бояопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи Соответствие отходов после приема пищи Соответствие заполнения 16. Наличие факеражного журнала и полнота его заполнения 17. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 18. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 19. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 10. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 11. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 12. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 13. Соответствие вкуса блюда вкусу ожидаемому, согласно детовных документов, подтверждающих детовных детовных документов, подтверждающих детовных детовных детовных детовных детовных детовных детовнаться детовных детовных детовных	3.	Обеденный зал чистый, нет посторонних неприятных запахов	+		
 6. Наличие в зале цикличного меню для ознакомления 7. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии 8. Наличие в составе комиссии представителей родительского комитета 9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд 10. Рацион питания соответствует заявленному меню 11. В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*. вторые блюда и гарниры не ниже 65*. + холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие выхода блюд 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 15. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи Срезультатами, занесенными в чек – лист ознакомлен комолен комолен	4.	Спецодежда персонала чистая, опрятная	+		
7. Наличие в школе приказа о создании и порядке работы, бракеражной комиссии 8. Наличие в составе комиссии представителей родительского комитета 9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд 10. Рацион питания соответствует заявленному меню + 11. В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при разлаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения + 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответся устание Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен и смоте (зав. производством) Комиссия:	5.	Школьная посуда без сколов	+		
 бракеражной комиссии 8. Наличие в составе комиссии представителей родительского комитета 9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд 10. Рацион питания соответствует заявленному меню 11. В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие выхода блюд 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответся буст пофисе. С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен номого (зав. производством) Комиссия: — Имийнийнийнийнийнийнийнийнийнийнийнийнийни		Наличие в зале цикличного меню для ознакомления	+		
10. Рацион питания соответствует заявленному меню 11. В случае несоответствует заявленному меню 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, колодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюда 14. Соответствие выхода блюда, вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания 16. Парамента 16.	7.		+		
выходом блюд 10. Рацион питания соответствует заявленному меню	8.		+		
10. Рацион питания соответствует заявленному меню 7 11. В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, 4 холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 4 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответствует мерше Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен момор (зав. производством) Комиссия: Имийн Ма	9.		+		
11. В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*. вторые блюда и гарниры не ниже 65*. + холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд + 14. Соответствие выхода блюд + 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения + 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи	10.		+		
обоснования проведенной замены 12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, 4 холодные супы и напитки не выше 14*) 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 4 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответствует перше Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен комора (зав. производством) Комиссия:					
12. Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*. вторые блюда и гарниры не ниже 65*. 13. Соответствие выхода блюд 14. Соответствие вкуса блюда. вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответствует портием Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен моков (зав. производством) Комиссия:		· -	f		
раздаче не ниже 75*. вторые блюда и гарниры не ниже 65*.	12.	 			
13. Соответствие выхода блюд			+		
14. Соответствие вкуса блюда. вкусу ожидаемому, согласно рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответствует портием Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен остов (зав. производством) Комиссия:		холодные супы и напитки не выше 14*)			
рецептуре приготовления 15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответся вует перше Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен МОКОВО (зав. производством) Комиссия:	13.	Соответствие выхода блюд	+	_	
15. Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения 16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи Состовется вует перше Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Комиссия: Комиссия: Комиссия: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен С результатами в чек – лист ознакомлен С результатами в чек – лист ознакомлен С результатами в чек – лист ознаком С результатами в ч	14.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому, согласно			
16. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соствется вует перше Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Кокова (зав. производством) Комиссия:			+		
Вид и объем пищевых отходов после приема пищи <u>соответся вует перше</u> Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Notobo (зав. производством) Комиссия:	15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	+		
Вид и объем пищевых отходов после приема пищи <u>coomlescs lyem nofune</u> Предложения: С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Notoba (зав. производством) Комиссия: —	16.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	+ .		
Предложения:		ка теетво и освонаеноств сырыя и продуктов питания			
Предложения:	Вид и объем пищевых отходов после приема пищи соответся вует перине				
С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Полобо (зав. производством) Комиссия:					
Комиссия: Meerly fr Jan	·				
Комиссия: Meelly for Jan	С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Коков (зав. производством)				
Права родителей (законных представителей): 1) имеют права посетить помещения, где	CO NO Man				

Права родителей (законных представителей): 1) имеют права посетить помещения, где осуществляется реализация питания и прием пищи (обеденный зал), 2) допуск в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.