

Департамент социальной политики Администрации города Кургана  
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Кургана «Средняя общеобразовательная школа №41»

Журнал контроля  
за организацией питания обучающихся  
МБОУ «СОШ №41»

Дата: 12.09.2023 обед

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Тамбиев Раман Альмирсович, резидент

Титова Ольга Александровна

Алишина Ольга Адамовна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	есть
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	соответствует
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	своевременно
5.	Соблюдение графика работы столовой	по графику
6.	Санитарное состояние зала столовой	удовлетворит.
7.	Внешний вид сотрудников столовой	соответствует требованиям
8.	Качество готовой продукции	в норме
9.	Соответствие температурных норм блюд	Темпная
10.	Визуальное количество отходов	в норме

Предложения, пожелания, комментарии Защитанский нет, по опросу  
детей понравился обед

Подпись членов комиссии:

Тамбиев

Титова

Алишина

Дата: 18.10.2023.

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Гиркина И.К. — родитель 10 'А'  
Митев А.В. — зам. дир.

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	в наличии
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	соответствие
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	было жарко
5.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается
6.	Санитарное состояние зала столовой	удовлетворительно
7.	Внешний вид сотрудников столовой	опрятно, в спец. одежде
8.	Качество готовой продукции	визуально — удовлетворительно
9.	Соответствие температурных норм блюд	соответствует
10.	Визуальное количество отходов	много

Предложения, пожелания, комментарии отходов больше жарко, —  
и к была рвота, которую дети едят много

Подпись членов комиссии:

Гиркина И.К.  
Митев А.В.

Дата: 22.11.2023г/обед

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Галстян Рена Львовна  
Тимова Ольга Александровна  
Яковина Ольга Яковлевна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	да
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	да
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	своевременно
5.	Соблюдение графика работы столовой	да
6.	Санитарное состояние зала столовой	удовл.
7.	Внешний вид сотрудников столовой	удовл.
8.	Качество готовой продукции	визуально хорошо
9.	Соответствие температурных норм блюд	да
10.	Визуальное количество отходов	среднее

Предложения, пожелания, комментарии \_\_\_\_\_

замечаний нет, адрес обучающимся  
показал, что еда понравилась,  
не хватает рюмок кетчег

Подпись членов комиссии:

Галстян Рена Львовна. 8 «Б»  
Тимова О.А. Фитов

Дата: 5.12.2023 (завтрак)

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Седорова Мария Александровна

Фитова Ольга Александровна

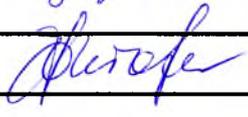
Керабичина Анна Владимировна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	есть
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	соответствует
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	организовано
5.	Соблюдение графика работы столовой	соответствует
6.	Санитарное состояние зала столовой	отличное
7.	Внешний вид сотрудников столовой	соответствует
8.	Качество готовой продукции	отличное
9.	Соответствие температурных норм блюд	теплое
10.	Визуальное количество отходов	мало

Предложения, пожелания, комментарии удовлетворили просьбы  
родителей об организации буфета

Подпись членов комиссии:

Седорова М.А. 

Фитова  Керабичина 

Дата: 22.01.2024 (завтрак)

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Федорова Мария Александровна

Ильмина Ольга Адамовна

Галстем Рэна Эльмиревна

Титово Ольга Александровна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	есть
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	да
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	в соответствии с графиком
5.	Соблюдение графика работы столовой	+
6.	Санитарное состояние зала столовой	удовл.
7.	Внешний вид сотрудников столовой	опрятный
8.	Качество готовой продукции	со слов детей вкусно
9.	Соответствие температурных норм блюд	блюда теплые
10.	Визуальное количество отходов	не много.

Предложения, пожелания, комментарии замечаний нет

Расчет не съеденных блюд

$$\frac{\text{масса не съед. блюд} \cdot 100\%}{\text{масса блюд на треевках} \cdot \text{кол-во детей}} = \frac{4,2 \cdot 100\%}{0,5 \cdot 104} = 8,1$$

Подпись членов комиссии:

Федорова М.А.

Галстем Р.А.

Титово О.А.

Ильмина

Ильмина

Дата: 20.02.2024

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Решанов Александр Анатольевич  
Тимова Ольга Александровна  
Янышина Ольга Александровна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	есть
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	соответствует
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	своевременно
5.	Соблюдение графика работы столовой	да
6.	Санитарное состояние зала столовой	удовлетвор.
7.	Внешний вид сотрудников столовой	соответствует
8.	Качество готовой продукции	визуально качественно
9.	Соответствие температурных норм блюд	меньше
10.	Визуальное количество отходов	среднее

Предложения, пожелания, комментарии дети с удовольствием  
съели суп-пюре, кашу, фрукты. Кашу ели кусками плохо.  
не выдают хлеба  $9 \cdot 100\% = 900 = 11\%$   
 $0,702 \cdot 110 = 77,22$

Подпись членов комиссии:

Решанов Александр Анатольевич  
Тимова Ольга Александровна  
Янышина Ольга Александровна

Дата: 19.03.2024г.

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Литова Анна Александровна  
Лыкина Ольга Владимировна  
Покарева Мария Валерьевна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	есть
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	соответствует
3.	Причина не соответствия	нет
4.	Организация приема пищи обучающимися	своевременно
5.	Соблюдение графика работы столовой	со сроками
6.	Санитарное состояние зала столовой	отличное, чисто
7.	Внешний вид сотрудников столовой	аккуратный,
8.	Качество готовой продукции	аппетитное
9.	Соответствие температурных норм блюд	теплее
10.	Визуальное количество отходов	мало

Предложения, пожелания, комментарии со слов ребенка ему  
красится как готовят завтра, большой плюс  
что работает быстро.

Подпись членов комиссии:

Литова Анна Александровна Литова  
Лыкина Ольга Владимировна  
Покарева Мария Валерьевна Покарева

Дата: 05.04.2014

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

Восникова Наталья Николаевна  
Романова Елена Владимировна  
Тютчева Ольга Александровна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	есть
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	соответствует
3.	Причина не соответствия	прием не
4.	Организация приема пищи обучающимися	своевременно
5.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается
6.	Санитарное состояние зала столовой	соответствует нормам
7.	Внешний вид сотрудников столовой	опрятный
8.	Качество готовой продукции	вкусно.
9.	Соответствие температурных норм блюд	ниже нормы
10.	Визуальное количество отходов	не много

Предложения, пожелания, комментарии заморожен не  
хлеб был очень вкусный, мне суховат  
макнетом из шпинатного сока не

Подпись членов комиссии:

Восникова Н.Н. Коит -  
Тютчева О.А. Коит  
Романова Е.В. Коит

Дата: 14.05 2024 (обед 3кл)

Ф.И.О. члена (членов) комиссии по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющего контроль:

- 1. Мухомов Надежда Геннадьевна
- 2. Рахманова Юлия Георгиевна
- 3. Заводова Екатерина Владимировна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	Присутствует
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	Соответствует
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	Вовремя, организовано
5.	Соблюдение графика работы столовой	Соблюдается
6.	Санитарное состояние зала столовой	Соответствует нормам
7.	Внешний вид сотрудников столовой	В соответствии с нормами
8.	Качество готовой продукции	Пробу сняли - вкусно
9.	Соответствие температурных норм блюд	Соответствует
10.	Визуальное количество отходов	Имеются

Предложения, пожелания, комментарии со слов ребенка - разнообразить меню каш, тортильки очень вкусные.  
Хорошо организовано накрытие столов и уборка после питания.  
Количество отходов  $\frac{890}{3610,450} \approx 23\%$

Подпись членов комиссии:

Мухомов Н. Г. Мухомов  
Рахманова Ю. Г. [подпись]  
Заводова Е. В. [подпись]