

Дата: 15.12.2021 в 12.20

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

Титова Елена Александровна

Менюшкова Любовь Михайловна

Момыкина Елена Михайловна

№ 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	соответствует
5.	Соблюдение графика работы столовой	соответствует
6.	Санитарное состояние зала столовой	соответствует
7.	Внешний вид сотрудников столовой	(лица, руки) по сан. книжке
8.	Качество готовой продукции	хорошее качество еды
9.	Соответствие температурных норм блюд	соблюдено
10.	Визуальное качество отходов	в норме

Предложения, пожелания, комментарии

При посещении столовой,
меню все устраивало, нарушений не было.

Подпись членов комиссии:

Менюшкова - Менюшкова Любовь Михайловна

Момыкина - Момыкина Елена Михайловна

Титова - Титова Е.А.

Дата: 17 декабря 2021 8³⁰

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

Шевченко Ирина Владимировна
Тимова Ольга Александровна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	Совпадает ✓
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	Совпадает ✓
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	Нарушено ✓
5.	Соблюдение графика работы столовой	Совпадает ✓
6.	Санитарное состояние зала столовой	Отличное ✓
7.	Внешний вид сотрудников столовой	сан. нормы соблюдены ✓
8.	Качество готовой продукции	Отличное ✓
9.	Соответствие температурных норм блюд	Совпадает ✓
10.	Визуальное количество отходов	Низкое ✓

Предложения, пожелания, комментарии

Была сделан опрос детей о качестве
меню, большинство детей очень
довольны!

Подпись членов комиссии:

Шевченко И.В. И.И.
Тимова О.А.

Дата: 23.12.2021 13³⁰

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

Шумакова Татьяна Лаврентьевна
Курочкина Юлиа Валерьевна
Шитова Ольга Александровна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	+
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	+
3.	Причина не соответствия	—
4.	Организация приема пищи обучающимися	соответствует требованиям
5.	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается
6.	Санитарное состояние зала столовой	отлично
7.	Внешний вид сотрудников столовой	опел. одежда + маски + капюшки +
8.	Качество готовой продукции	удовлетворительно
9.	Соответствие температурных норм блюд	теплые, теплые
10.	Визуальное количество отходов	1 ведро, ≈ 9 кг.

Предложения, пожелания, комментарии

Проверили количество отходов, попробова-
ли пищу, кюво ест на тарелке! достаточное,
все очень вкусно, дети кушают с удовольствием.

$$\frac{9}{100} \cdot 100\% = 900 \text{ шт. } 1\% \text{ отходов (10 человек)}$$
$$\frac{9}{702 \cdot 100} = \frac{9}{70200} \approx 0,0127\%$$

Подпись членов комиссии:

Юлиа (Курочкина Ю.В.)
Татьяна (Шумакова Т.Л.)
Ольга (Шитова О.А.)

Дата: 24.12.2021, 8-30

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

Хлызова Ирина Борисовна
Тимова Ольга Александровна

№ пп	Критерии контроля	Выводы
1.	Наличие меню	+
2.	Соответствие меню дня с циклическим меню	+
3.	Причина не соответствия	-
4.	Организация приема пищи обучающимися	+
5.	Соблюдение графика работы столовой	+
6.	Санитарное состояние зала столовой	+
7.	Внешний вид сотрудников столовой	+
8.	Качество готовой продукции	+
9.	Соответствие температурных норм блюд	+
10.	Визуальное количество отходов $\frac{8.100}{9.842.109} = 8,7\%$	8,7%

Предложения, пожелания, комментарии

Ваша еда очень хорошая, многие дети
не едят у-за того что видится
редко дома готовят. Не разбитые
вишневые предостережения. Снег пробу
но вишневый вишневый, есть можно.

Подпись членов комиссии:

Ирина
Ольга