

От 25.05 2021 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ № 3

Нами(мною), родителями(родителем) школы Соврикова Н. В

в присутствии представителя школы Грификиной М.М. и заведующей производством столовой ООО « ПроСервис Север» Нидченко С.А. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Наличие буфетной продукции	в ассортименте 13 наименований (пшеница, булочки и т.д.)
Накрытие столов (Время накрытия, какая перемена, классы)	5-6 классы после 3 урока столы накрыты в 10:30ч
Описание столов при накрытии	каждый класс ест за своим столом, обозначенной табличкой
Взвешивание блюда(какое, вес по меню и по факту, сколько порций взято)	блюда соответствуют весу завтрак: макароны с сыром, чай, мед, батон, конфеты обед: суп кабачковый, пюре картофельное, каша гречневая, хлеб, чай
Проба на вкус. Замечания	соответствует органолептическим св-ам
Оценка приема пищи учащимися	4 (хорошо)
Предложения по результатам проверки	разнообразить блюда

Родители, участники проверки:

ФИО Соврикова И.В. / СДЖ

ФИО _____

Представитель МБОУ СОШ № 3 _____ | Григоренкова И.И.

Заведующая производством _____

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ № 3

Нами(мною), родителями(родителем) школы Сидорова Кристина Сергеевна в присутствии представителя школы _____ и заведующим производством столовой (организатор питания ИП Тедеева В.С.) проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Родители, участники проверки:

ФИО Сидорова К.С.

ФИО _____

Представитель МБОУ СОШ № 3 _____ /

Наличие буфетной продукции	Много разнообразие. Уго зельтрее каше, желевания. Большой выбор вилочки, в прарине ете мюкелю
Накрытие столов (Время накрытия, какая перемена, классы)	в 10:10 часов накрыты столы для обучающихся 5-6х классов.
Описание столов при накрытии	На каждом столе стоит табличка с увеличенными меню. Приборы рети друг самостоятельно. солфетелю стоят на столе. Везде покрывало мюб,
Взвешивание блюда(какое, вес по меню и по факту, сколько порций взято)	Обер: салат из свеклы 60г Рассольник со сметаной 250/5г Голубцы с рисом и мясом 105/30г Кефирное пюре 150г
Проба на вкус. Замечания	Все блюда по обер были порциями вкус стандартный, мало каше.
Оценка приема пищи учащимися	9/10
Предложения по результатам проверки	В столовой нужен термос.

Заведующая производством _____

Родители, участники проверки:

Ф.И.О. Солдатов А.И. / А.И.

Ф.И.О. _____ / _____

Ф.И.О. _____ / _____

Представитель МБОУ СОШ № 3 Солдатов / Е.В. Солдатов

Заведующая производством _____ / _____

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ № 3

Нами (мной), родителями (родителем) школы Крипшиковой Еленой Александровной в присутствии представителя школы _____ и заведующим производством столовой (организатор питания ИП Тедеева В.С.) проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Родители, участники проверки:

ФИО Крипшикова Е. А.

ФИО Рахмиева А. А.

Представитель МБОУ СОШ № 3 _____ /

Наличие буфетной продукции	меню разнообразное. различные каши, супы, гарниры (макароны, чечея, рис), пирошки, пицца, сладки, котлеты (мясные, рыбные). В каждой порции второго всегда есть овощи (свекла, капуста, кукуруза, горох) там же есть разнообразное количество изюма
Накрытие столов (Время накрытия, какая перемена, классы)	12:10 накрытие для 9, 10, 11 классов. (после 4 урока)
Описание столов при накрытии	Дети самими накрывают сами порции, на каждой столе табличка с названием класса. Приборы дети берут сами, каше или кашки. Самостоятельно есть не всегда. Всегда подается хлеб, фрукты. К супам: сухари.
Взвешивание блюда (какое, вес по меню и по факту, сколько порций взято)	"Котлеты мясные с макаронами" Взято 3 порции, каждая по 250 гр Суп - 1 порция, 250 мл Салат - 1 порция, 100 гр
Проба на вкус. Замечания	Все блюда из меню, которые были заказаны, принесли горячими, вкус стандартный, не хватает соли.
Оценка приема пищи учащимися	Все очень вкусно. 9/10
Предложения по результатам проверки	Введение термочаша.

Заведующая производством _____

Родители, участники проверки:

Ф.И.О. Разумкина А.А. / [Signature]

Ф.И.О. Джасалимова Н.И. / [Signature]

Ф.И.О. Крипшинова Э.О. / [Signature]

Представитель МБОУ СОШ № 3 _____ / _____

Заведующая производством _____ / [Signature]

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ № 3

Нами (мною), родителями (родителем) школы Перепаловой Анастасией Михайловной в присутствии представителя школы Зайцовой Е.В. и заведующим производством столовой (организатор питания ИП Тедеева В.С.) проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Родители, участники проверки:

ФИО Перепалова А.М.

ФИО Тн

Представитель МБОУ СОШ № 3 Зайцова Е.В. / Зай

Наличие буфетной продукции	В ассортименте: <u>сдоба, пирожки</u>
Накрытие столов (Время накрытия, какая перемена, классы)	<u>Столы накрыты</u>
Описание столов при накрытии	<u>столы накрыты вовремя</u>
Взвешивание блюда (какое, вес по меню и по факту, сколько порций взято)	—
Проба на вкус. Замечания	<u>Вкусно</u>
Оценка приема пищи учащимися	<u>Довольны</u>
Предложения по результатам проверки	<u>Нарушений не выявлено.</u>

Заведующая производством [подпись]

Кодителски, участнички проверки:
ФНО Перепалова О.М. ЕНФ ФНО

Представител на МБОУ СОШ №3 Зайцева Е.В. Зай
Заведующая производством: Л. Николаевна

**Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания
детей обучающихся в МБОУ СОШ № 3**

58

Нами(мною), родителями(родителем) школы _____ в
присутствии представителя школы _____ и заведующим производством столовой
(организатор питания ИП Тедеева В.С.) проведена проверка школьной столовой по контролю за
качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Родители, участники проверки:ФИО Тюцова Л. И /

ФИО _____ /

Представитель МБОУ СОШ № 3 _____ /

Наличие буфетной продукции	есть
Накрытие столов (Время накрытия, какая перемена, классы)	второе перемена 3 4 4 классы
Описание столов при накрытии	накрытие столов соответствует меню.
Взвешивание блюда(какое, вес по меню и по факту, сколько порций взято)	порции соответствуют
Проба на вкус. Замечания	каша манная. консистенция соответствует соотношение сахара и соли соответствует
Оценка приема пищи учащимися	Оценка хорошая
Предложения по результатам проверки	добавить в меню разнообразия фруктов и овощей

Заведующая производством _____



Родители, участники проверки:

Ф.И.О. Бочова ИИ / ИИ

Ф.И.О. _____ / _____

Ф.И.О. _____ / _____

Представитель МБОУ СОШ № 3 Литинская И.В. / ИИ

Заведующая производством ИИ / Лочунова