

**Карта контроля организации питания
МКОУ «Долговская ООШ»**

Дата проведения 21.05.2024

Комиссия в составе:

Иноземцева Т.И. - учитель
Носовбаева А.С. - представитель от родителей
Викиндрюкова А.Т. - главный специалист РОО

Объект контроля: школа

Результаты контроля:

В меню:

Рыба с овощами, пюре карто-
фельное, хлеб пшеничный,
бутерброд с сыром, сок натураль-
ный, фрукты

	Да/нет	Примеча
Соответствует ли меню?	Да	
Вывешено ли ежедневное меню?	Да	
Имеются ли в наличии пробы?	Да	
Ведётся ли журнал контроля?	Да	
Соблюдены ли вкусовые качества?	Да	
Соблюдается ли температура подачи блюд?	Да	
Соблюдается ли норма выдачи порций?	Да	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
Имеется ли наличие антисептики?	Да	
Имеются ли салфетки на столах?	Да	
Имеется ли график генеральных уборок и еженедельных уборок в пищеблоке?	Да	
Имеется ли график использования рециркулятора?	Да	
Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	Да	
Имеется ли комплекс санитарной одежды у кухонных работников?	Да	
Имеются ли технологические карты для приготовления блюд?	Да	
Масса отходов	Да	1,2

Заключение комиссии:

Оценка контроля: замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Иноземцева Т.И. Иноз
Носовбаева А.С. Нос
Викиндрюкова А.Т.

Карта контроля организации питания
МКОУ «Долговская ООШ»

Дата проведения 10.05.2024

Комиссия в составе:

Иноземцева Т.И. - учитель
Киселевичка В.А. - представитель от родителей
Миниендикова А.Т. - главный специалист РОО

Объект контроля: школа

Результаты контроля:

В меню:

суп куриный с картошкой,
рыб консервированной, каша рисовая с ку-
курузой, баранка, фрукты.

	Да/нет	Примеч
Соответствует ли меню?	Да	
Вывешено ли ежедневное меню?	Да	
Имеются ли в наличии пробы?	Да	
Ведётся ли журнал контроля?	Да	
Соблюдены ли вкусовые качества?	Да	
Соблюдается ли температура подачи блюд?	Да	
Соблюдается ли норма выдачи порций?	Да	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
Имеется ли наличие антисептики?	Да	
Имеются ли салфетки на столах?	Да	
Имеется ли график генеральных уборок и еженедельных уборок в пищеблоке?	Да	
Имеется ли график использования рециркулятора?	Да	
Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	Да	
Имеется ли комплект санитарной одежды у кухонных работников?	Да	
Имеются ли технологические карты для приготовления блюд?	Да	
Масса отходов	2,0	

Заключение комиссии:

Оценка контроля: зрелеемацией нет

Подписи членов комиссии:

Иноземцева Т.И.
Киселевичка В.А.
Миниендикова А.Т.

Иноз
Киселич

Карта контроля организации питания
МКОУ «Долговская ООШ»

Дата проведения 07.05.2024

Комиссия в составе:

Иноземцева Т. И. - учитель
Найчурикова Н. И. - представитель от родителей
Винниченко А. Т. - главный специалист РОО

Объект контроля: школа

Результаты контроля:

В меню:

Салат, плов из риса, кисель, фрукты, хлеб пшеничный

	Да/нет	Примеч
Соответствует ли меню?	Да	
Вывешено ли ежедневное меню?	Да	
Имеются ли в наличии пробы?	Да	
Ведётся ли журнал контроля?	Да	
Соблюдены ли вкусовые качества?	Да	
Соблюдается ли температура подачи блюд?	Да	
Соблюдается ли норма выдачи порций?	Да	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
Имеется ли наличие антисептики?	Да	
Имеются ли салфетки на столах?	Да	
Имеется ли график генеральных уборок и еженедельных уборок в пищеблоке?	Да	
Имеется ли график inspections рециркулятора?	Да	
Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	Да	
Имеется ли комплект санитарной одежды у кухонных работников?	Да	
Имеются ли технологические карты для приготовления блюд?	Да	
Масса отходов	Да	1,8

Заключение комиссии:

Оценка контроля: замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Иноземцева Т. И.

Найчурикова Н. И.

Винниченко А. Т.

Иноземцева
Найчурикова

Карта контроля организации питания
МКОУ «Долговская ООШ»

Дата проведения 26.04.2024

Комиссия в составе:

Иноземцева Т.И. - учитель
Ситникова Т.А. - представитель от родителей
Винникова А.Т. - главный специалист РОО

Объект контроля: школа

Результаты контроля:

В меню:

Каша молочная пшеничная со
селев. маслом, яйцо вареное, хлеб
пшеничный, чай с лимоном,
фрукт.

	Да/нет	Примеча
Соответствует ли меню?	Да	
Вывешено ли ежедневное меню?	Да	
Имеются ли в наличии пробы?	Да	
Ведётся ли журнал контроля?	Да	
Соблюдены ли вкусовые качества?	Да	
Соблюдается ли температура подачи блюд?	Да	
Соблюдается ли норма выдачи порций?	Да	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
Имеется ли наличие антисептики?	Да	
Имеются ли салфетки на столах?	Да	
Имеется ли график генеральных уборок и еженедельных уборок в пищеблоке?	Да	
Имеется ли график использования рециркулятора?	Да	
Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	Да	
Имеется ли комплекс санитарной одежды у кухонных работников?	Да	
Имеются ли технологические карты для приготовления блюд?	Да	
Масса отходов	1,0	

Заключение комиссии:

Оценка контроля: замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Иноземцева Т.И.
Ситникова Т.А.
Винникова А.Т.

Иноз
Винн