

Справка

по мониторингу организации горячего питания в МБОУ «Северский лицей»

от « 26 » 09 2022 г.

Представителями родительской общественности 6 класса «А» проведен мониторинг организации горячего питания в столовой МБОУ «Северский лицей» с целью проверки соблюдения требований санитарных правил в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

1. Организатор питания _____
2. Наличие условий для обработки рук (антисептик, раковины, мыло, электрополотенца) _____
3. Наличие в обеденном зале утвержденного ежедневного меню соответствует
4. Наличие «уголка потребителя», книги «отзывов и предложений» в свободном доступе соответствует.
5. Санитарное состояние обеденного зала хорошее.
6. Наличие в достаточном количестве посуды (тарелки, стаканы, вилки, ложки) соответствует
7. Наличие и соблюдение режима питания обучающихся соответствует
8. Соблюдение социальной дистанции между классами в обеденном зале соответствует.
9. Наличие обеззараживающих устройств (рециркулятор) соответствует.
10. Использование работниками столовой средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, спец.одежда) соответствует.
11. Своевременная подача горячего питания на обеденные столы соответствует

12. Определение соответствия фактического выхода приготовленных
блюд к выходу, указанному в
меню соответствует

13. Контроль органолептических свойств готовых блюд (вкус, цвет,
запах, консистенция) соответствует

14. Нарушения, выявленные в результате
мониторинга Нет

15. Рекомендации

Нет

Представители:

Смирнов
подпись

(Смирнова Марина Николаевна
ФИО

подпись

ФИО

1А

Справка

по мониторингу организации горячего питания в МБОУ «Северский лицей»

от «19» сентября 2022г.

Представителями родительской общественности 1 класса «А» проведен мониторинг организации горячего питания в столовой МБОУ «Северский лицей» с целью проверки соблюдения требований санитарных правил в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

1. Организатор питания ООО Общественное питание
2. Наличие условий для обработки рук (антисептик, раковины, мыло, электрополотенца) имеется
3. Наличие в обеденном зале утвержденного ежедневного меню имеется
4. Наличие «уголка потребителя», книги «отзывов и предложений» в свободном доступе имеется
5. Санитарное состояние обеденного зала чистый
6. Наличие в достаточном количестве посуды (тарелки, стаканы, вилки, ложки) достаточно
7. Наличие и соблюдение режима питания обучающихся режим соблюдается
8. Соблюдение социальной дистанции между классами в обеденном зале соблюдения
9. Наличие обеззараживающих устройств (рециркулятор) имеется
10. Использование работниками столовой средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, спец.одежда) нарушений не выявлено
11. Своевременная подача горячего питания на обеденные столы своевременная подача

12. Определение соответствия фактического выхода приготовленных
блюдо к выходу, указанному в
меню соответствует

13. Контроль органолептических свойств готовых блюд (вкус, цвет,
запах, консистенция) порции горячие, вкусные,
ароматные. Суп не жирный.

14. Нарушения, выявленные в результате
мониторинга Нарушения не выявлены

15. Рекомендации

1. Поставить на стол угазанные бутылки
салатки
2. На уггильском столе имеются крошки
в щели стола.

Несмотря на небольшие замечания
организация питания на высшем
уровне. Мы Вам благодарны

Представители:

подпись

ФИО

подпись

ФИО

(Иванова ИЕ)

(Костарева В.В.)

Справка

по мониторингу организации горячего питания в МБОУ «Северский лицей»

от « 14 » 09 2022г.

Представителями родительской общественности 4 класса «А» проведен мониторинг организации горячего питания в столовой МБОУ «Северский лицей» с целью проверки соблюдения требований санитарных правил в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

1. Организатор питания ООО, Общественное питание
2. Наличие условий для обработки рук (антисептик, раковины, мыло, электрополотенца) имеется
3. Наличие в обеденном зале утвержденного ежедневного меню имеется
4. Наличие «уголка потребителя», книги «отзывов и предложений» в свободном доступе имеется
5. Санитарное состояние обеденного зала в соответствии с нормами СанПиН
6. Наличие в достаточном количестве посуды (тарелки, стаканы, вилки, ложки) имеется
7. Наличие и соблюдение режима питания обучающихся соблюдается
8. Соблюдение социальной дистанции между классами в обеденном зале соблюдается
9. Наличие обеззараживающих устройств (рециркулятор) имеется
10. Использование работниками столовой средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, спец.одежда) используется
11. Своевременная подача горячего питания на обеденные столы соблюдается

12. Определение соответствия фактического выхода приготовленных
блюд к выходу, указанному в
меню соответствует

13. Контроль органолептических свойств готовых блюд (вкус, цвет,
запах, консистенция) соответствует

14. Нарушения, выявленные в результате
мониторинга не выявлено

15. Рекомендации

Благодарность за вкусноприготовленные блюда

Представители: ИЗУ (Ворова И.Р.)
подпись ФИО

И (Асанова И.С.)
подпись ФИО

46

Справка

по мониторингу организации горячего питания в МБОУ «Северский лицей»

от « 7 » 09 2022г.

Представителями родительской общественности 4 класса «Б» проведен мониторинг организации горячего питания в столовой МБОУ «Северский лицей» с целью проверки соблюдения требований санитарных правил в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

1. Организатор питания _____
2. Наличие условий для обработки рук (антисептик, раковины, мыло, электрополотенца) имеется, в рабочем состоянии
3. Наличие в обеденном зале утвержденного ежедневного меню имеется + доп. меню
4. Наличие «уголка потребителя», книги «отзывов и предложений» в свободном доступе имеется
5. Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное
6. Наличие в достаточном количестве посуды (тарелки, стаканы, вилки, ложки) в достаточном кол-ве
7. Наличие и соблюдение режима питания обучающихся режим питания соблюден
8. Соблюдение социальной дистанции между классами в обеденном зале социальная дистанция соблюдена
9. Наличие обеззараживающих устройств (рециркулятор) имеется
10. Использование работниками столовой средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, спец.одежда) средства индивидуальной защиты имеются
11. Своевременная подача горячего питания на обеденные столы подача горячего питания своевременная

12. Определение соответствия фактического выхода приготовленных
блюд к выходу, указанному в
меню соответствует

13. Контроль органолептических свойств готовых блюд (вкус, цвет,
запах, консистенция) норма соответствует

14. Нарушения, выявленные в результате
мониторинга

15. Рекомендации

Обратить внимание на качество уборки
солов, ступей, зала (банкет зал. в хлеба,
риса, на полу бока кофема

Представители:

подпись

ФИО

подпись

ФИО