

# ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

контроля общественной комиссии за организацией питания

в МАОУ СОШ №10 Фришман

Дата проверки 11.10.2023г.

Состав общественной  
комиссии

Девятова Л. А.  
Шульц А. В.  
Суряева А. В.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Аккуратно, чисто, в соответствии с  
требованиями.

2. Организация

обслуживания Персонал работает в масках,  
перчатках, головных уборах, волосев;

3. Состояние используемой

посуды Чистая, без сколов, в достаточном  
количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню Меню соответствует  
введенному.

5. Качество уборки в обеденном

зале Чисто; пол и стол протирают  
после каждого приема пищи.

6.Своевременное заполнение бракеражного журнала Ведется, заполнен.

7.Достаточное количество раковин для мытья рук в каждой группе, в достаточном количестве.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными полотенцами в каждой, в необходимом количестве.

9.Безопасность в обеденном зале в соответствии с требованиями.

10.Работа буфета нет

11. Информация об организаторе питания , осуществляющая питание в столовой с указанием контактных номеров телефона в наличии.

Члены

комиссии:

Федотов А.А.  
Шульц А.В. *Вед*  
Суряков А.В. *АВ*

Зав.производством

Лактева Н.Ю.

# ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

контроля общественной комиссии за организацией питания

в МАОУ СОШ №10

МОУ

Дата проверки 11.10.2023г.

Состав общественной  
комиссии

Безменова И. А.

Шурьва А. В.

Чернышова А. В.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала Аккуратно, чисто.

2. Организация

обслуживания

Персонал вежлив, аккуратно,  
в средствах индивидуальной защиты.

3. Состояние используемой

посуды

Чистая, без сколов и трещин.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню соответствует вывешенному,  
порции соответствуют возрастным  
категориям.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Чисто, аккуратно.

6. Своевременное заполнение бракеражного журнала Ведется, записями.

7. Достаточное количество раковин для мытья рук раковина в рабочем состоянии, в достаточном количестве.

8. Оборудование сушилками для рук или бумажными полотенцами в наличии, в рабочем состоянии.

9. Безопасность в обеденном зале в соответствии с требованиями.

10. Работа буфета не работает.

11. Информация об организаторе питания, осуществляющая питание в столовой с указанием контактных номеров телефона в наличии.

Члены

комиссии:

Федотова И. А.  
Щульц А. В. д.с.  
Сурганов А. В. д.с.

Зав. производством

Игнатьева Е. С.

## ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

контроля общественной комиссии за организацией питания

в МАОУ СОШ №10 основная школа

Дата проверки 11.10.2023г.

Состав общественной

комиссии

Девятова Л.А.  
Шеревы А.В.  
Курочкина А.В.

1. Эстетическое оформление обеденного

зала

В соответствии с требованиями,  
чисто.

2. Организация

обслуживания

Персонал в СМЗак, вежлив,   
опрятен.

3. Состояние используемой

посуды

В необходимом количестве,  
без сколов и трещин.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному

меню

Меню соответствует, порции  
достаточные.

5. Качество уборки в обеденном

зале

Чисто, в соответствии с  
требованиями.

6.Своевременное заполнение бракеражного журнала заполнен, ведется

7.Достаточное количество раковин для мытья рук раковина в рабочем состоянии, в достаточном количестве.

8.Оборудование сушилками для рук или бумажными полотенцами В соответствии с нормами, в наличии, в рабочем состоянии.

9.Безопасность в обеденном зале В соответствии с требованиями.

10.Работа буфета работает, закрепляются продукты мск.

11. Информация об организаторе питания , осуществляющая питание в столовой с указанием контактных номеров телефона в наличии.

Члены

комиссии:

Девятова М.А

Шурова А.В

Чугайкина А.В

Всех  
Шурова

Зав.производством

Зав. производством

Шурова

Андреева Е.С

Торжеева А.С.