

Утверждаю

И.А. Степура
Директор МБОУ СОШ № 31
« 3 » сентября 2021 г.



Чек-лист
проверки комиссии родительского контроля
организации питания обучающихся
в столовой МБОУ СОШ № 31

от « 3 » сентября 2021 г.

Комиссия в составе:

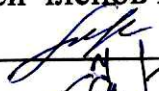

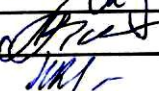
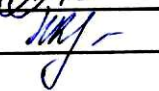
1. Ласно И.В. зам. дир. по ВР
2. Четина Е.В. педагога
3. Барбошкина Л.А. презид. родит. комитета
4. Карасасова Н.Н. родители уч-ка 7 класса
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции пригодно к употреблению
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительно
4. Организация приема пищи учащимися в отдельной обстановке в соответствии с графиком посещения столовой классов
5. Соблюдения графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой соответствует санитарным нормам
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Наличие контрольного блюда есть
9. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
10. Причина несоответствия —

В результате проверки установлено применяемая
техника соответствует методу, качеству.

Подписи членов комиссии:

1.  Н. В. Лашин
2.  Е. В. Журав
3.  Л. А. Барбошина
4.  Н. Н. Карашева

Утверждаю

И.А. Степура

Директор МБОУ СОШ № 31

« 7 » ~~августа~~ 2021 г.



Чек-лист

проверки комиссии родительского контроля организации питания обучающихся в столовой МБОУ СОШ № 31

от « 7 » ~~августа~~ 2021 г.

Комиссия в составе:

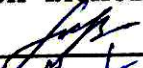

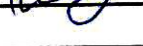
1. Лажин И.В. зам. дир. по ВР
2. Ченцова Е.В. медсестра
3. Обабко Е.М. родитель уч-ка 9 класса
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Качество готовой продукции удовлетворительное
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное
4. Организация приема пищи учащимися удовлетворительная
5. Соблюдения графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой соответствует санитарной норме
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Наличие контрольного блюда есть
9. Соответствие меню дня перспективному меню соответств.
10. Причина несоответствия —

В результате проверки установлено пятикратное и более
соответствующим нормам, требованиям
и стандарту

Подписи членов комиссии:

1.  И. В. Давид
2.  Чемпила Э. В.
3.  Обабко Э. И.
4. _____

Утверждаю

И.А. Степура
Директор МБОУ СОШ № 31
2021 г.



Чек-лист

проверки комиссии родительского контроля организации питания обучающихся в столовой МБОУ СОШ № 31

от « 9 » 09. 2021 г.

Комиссия в составе:

1. Лажко И.В. зам. дир. по ВР
2. Чоткина С.В. лаборант
3. Лубова О.В. родитель уч-ся 5 класса
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции да качественная
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворит.
4. Организация приема пищи учащимися организовано
5. Соблюдения графика работы столовой в соответствии
6. Внешний вид сотрудников столовой аккуратней, в соответ-
вешестве перисам Салтин
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Наличие контрольного блюда есть
9. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
10. Причина несоответствия —

В результате проверки установлено пицца качественная,
вкусная, соответствующая меню,
санитарное соответствие помещений
соответствующим санитарным
нормам

Подписи членов комиссии:

1. Иванов А.В.
2. Петрова Е.В.
3. Сидорова О.В.
4. _____



И.А. Степура

Директор МБОУ СОШ № 31

2021 г.

Чек-лист

проверки комиссии родительского контроля организации питания обучающихся в столовой МБОУ СОШ № 31

от «15» 09 2021 г.

Комиссия в составе:

1. Лавина И.В. зам. дир. по в.р
2. Чечина Е.В. медсестра
3. Лаврова Г.А. родители класса
4. _____
5. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствующим меню
2. Качество готовой продукции качественное
3. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное
4. Организация приема пищи учащимися организовано
5. Соблюдения графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудников столовой соответствующим санитарным нормам
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Наличие контрольного блюда имеется
9. Соответствие меню дня перспективному меню соответствующим
10. Причина несоответствия —

В результате проверки установлено продукция не соответствует,
выпуска, соответствующим нормам. В зам
тимо, обнаружено. Присутствуют следы
изготовлен в соответствии с графиком
присутствуют нормы по качеству.

Подписи членов комиссии:

1. Иванов И.В.
2. Петров П.В.
3. Сидорова С.В.
4. _____