Мною Анкиашиовой	Heisensen	Buccould	09	20 <u>21</u> г.
9919 274 13 25 (\$100 paragraph paragraph & relietan)		а проверка органи	зации пи	тания в

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+	,	
2	Соответствие рационов питания утвержден	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	4		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	+		
3	Качество готовой продукции	·		
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	7		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	нного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	7		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи	+		

5.2.	салатов, тарелки и т.д.)			
3.2.	Организация питьевого режима н обеденном зале: наличие посуды промаркированных подносов	3		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение			
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+		
	Предложения			
	Предложения			
	Предложения  Представитель родительской подпись общественности	ФИО	<i>19 М</i> Телефон	274 13 25

	0.0-	0	(4	09 »	09	2021 r.
Мною_	Chreere	ckan	representation	91.	P3818	288
due	reaseanobs	wie	проведена прове	рка органи	зации пи	тания в
10	DIAO HORMOCTE IO ROSTARTULIS TERE	dou)				

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам,	Срок устранения выявленных	Ответственный за устранение
		требованиям	нарушений	нарушения
1	Соответствие количества питающихся	1		
	заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержден	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном	1		
	для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания	1		
	цикличному меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	1		
	организации питания в столовой	<b>T</b>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в	1		
	выделенном разделе сайта «food»	+		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций			
	готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед	1		
	выдачей (не ниже температуры подачи)	4		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с	1		
	учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	нного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	1		
	обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на	j.		
''-'	пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками			
'''	пищеблока, внешнего вида (маски,	1		
	перчатки, халаты)			
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие	1		
	сколов, качества мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие	1		
	уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи		-	
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря	1		
J.1.	(посуда для индивидуальной подачи	+		
	(посуда для индивидуальной подачи		L	L

2.	Организация питьевого режима в	1		
	обеденном зале: наличие посуды,	+		
	промаркированных подносов	3.5 7.61		
	Соблюдение графика работы столовой			
	Наличие утвержденного графика приема	^		
	пищи (с указанием количества питающихся	+		
	по переменам) и его соблюдение			
	Своевременная подготовка обеденного зала	,		
	к приему пищи в соответствии с графиком	+		
	Предложения			
	Представитель	Pehreek	6 F G1831	01878P
	родительской подпись	ФИО	Телефон	10200
	общественности	ΨΝΟ		
	ООЩЕСТВЕННОСТИ			
		La		
	Пропоторитори	Reprolled	0 10 0 000	
	Представитель общеобразовательной фодпись	Refrecues	0.10 8-918	193-52-6

салатов, тарелки и т.д.)

организации

Мною	Бегланай	Chemicanon	Ebrenses noes	09 2021 г.
89	18 9403186	про	ведена проверка организ	ации питания в
(4	ИО полностью, контактный те	елефон)		

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам,	Срок устранения выявленных	Ответственный за устранение
1		требованиям	нарушений	нарушения
1	Соответствие количества питающихся			
_	заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержде	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном	4		
	для родителей месте.	r		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания	1		
100	цикличному меню			
2.3.	Наличие оформленного стенда по	+		
	организации питания в столовой	/		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в	1		
	выделенном разделе сайта «food»	1		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций			
	готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед	,		
	выдачей (не ниже температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с	,		
	учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	нного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук			
	обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на			
1.2.	пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками			
т.э.	пищеблока, внешнего вида (маски,			
	перчатки, халаты)			
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие			
T.T.	сколов, качества мытья)	+		
4.5.		,		
4.5.		+		
	уборочного инвентаря			
5 1	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря	+		
	(посуда для индивидуальной подачи			

	салатов, тарелки и т.д.)					
.2.	Организация питьев обеденном зале: промаркированных подн	наличие посуды,	+			
	Соблюдение графика р					
1.	Наличие утвержденног пищи (с указанием коли по переменам) и его соб.	ичества питающихся	+			
2.	Своевременная подгото к приему пищи в соотве		+		•	
	COOT BETCH BU		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	100	27000	
	LE RUSIN	garo.				
	Предпожения	recorpera		Jueou,	spage	
	Предпожения	yew.	Defuces  Defuces  Defuces	east C.	<u>В</u> <u>В</u> <u>Я</u> /	el

Мною	Финенко	Светианой	manue	<u>09</u> 20 <u>21</u> г.
1/	18 - 346 - 74 - 6		проверка органи	изации питания в

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам,	Срок устранения выявленных	Ответственный за устранение
		требованиям	нарушений	нарушения
1	Соответствие количества питающихся	L		
	заявленному количеству	7		
2	Соответствие рационов питания утвержде	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном			
	для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания	-		
	цикличному меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по			
_,_,	организации питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в			
2	выделенном разделе сайта «food»	+		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций			
3.1.	готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.				
3.2.	Соответствие температуры блюда перед		_	курбанова:
2.2	выдачей (не ниже температуры подачи)			97
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с	4		7 15 4
	учетом соблюдения сроков реализации	1		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	енного зала	<u> </u>	T
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	-		
	обучающимися			
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на	-4		
	пищеблоке, инструкций по их применению	T		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками			
	пищеблока, внешнего вида (маски,	1		
	перчатки, халаты)	110		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие			
	сколов, качества мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие			
	уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря			
J.1.	(посуда для индивидуальной подачи	F		
	(посуда для индивидуальной подачи		1	

	салатов, тарелки и т.д.)	
	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды,	
	промаркированных подносов Соблюдение графика работы столовой	
	Наличие утвержденного графика приема	
	пищи (с указанием количества питающихся	
	по переменам) и его соблюдение	T
	Своевременная подготовка обеденного зала	
	к приему пищи в соответствии с графиком	+
_	· · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	Выводы	
	De gameranne	
	V V	
	Предложения	
	Представитель	OB 11811.KO C.C 2-918-346
	Представитель	<u> Илиентко С. С. В-918-346</u> ФИО Телефон
	родительской подпись	
		ФИО Телефон
	родительской подпись подпись	ФИО Телефон
	родительской подпись подпись Представитель	ФИО Телефон  Яаскии ОН 8-918-134
	родительской подпись подпись	ФИО Телефон

Мною	Unankshow	Велоненой	Bus luceus	<u>10</u> 20 <u>И</u> г.
918	2964297	проведе	ена проверка орган	изации питания в
Φ)	РИО полностью, контактный телефон	)		

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+		
2	Соответствие рационов питания утвержден	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	+		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	-		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	нного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи	+		

	салатов, тарелки и т.д.)				
2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды,				
	промаркированных подносов				
	Соблюдение графика работы столовой				
١.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся	6			
	по переменам) и его соблюдение	<del>-</del>			
2.	Своевременная подготовка обеденного зала	-			
•	к приему пищи в соответствии с графиком	+			
	Выводы				
	queverateen k	en			
	The state of the s				
		<del></del>			<del></del>
			,		
	Предложения				
		no pas	roosa	Essere	
	Предложения <i>добавить друкт</i>	non- (psy	recogn	rague	
		no-psy	reogr	regue	
		nor pay	reogr	rajue	
		no-pay	reage	rapue	
		no-psy	reogs	egue	
	добавить друкт	BB BBOTA	reogs	Eggere_	264392
		no paj	nesta	муче - <u>ЗИЗЛЯ</u> Телефон	64397
	Представитель ВИ	BB BBOTA	recogn	— <u>М</u> ВМ	264397
	Представитель подпись	<i>ВВ Изпи</i>	reogr	Телефон	
	Представитель родительской подпись общественности	<i>ВВ Изпи</i>	recogn recogn	Телефон	
	Представитель подпись	<i>ВВ Изпи</i>	recogn	—	

Мною Яписнию Светия	гной Станианавовной
8-918-346-74-66	проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)	

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+		
2	Соответствие рационов питания утвержден	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	-f		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	+		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	нного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	4		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	÷		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	4		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи	+		

5.2.	Организация питьевого режима в			
	обеденном зале: наличие посуды,			
	промаркированных подносов			
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема	1:		
	пищи (с указанием количества питающихся	-+		
	по переменам) и его соблюдение	,		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала	1		
	к приему пищи в соответствии с графиком	7		
	Предложения			
		nun	u mon	wmok
	Pagnilla Cigni	oused	x gr jeg.	move.
	yeouning o dell	use.		
	V			

салатов, тарелки и т.д.)

Представитель родительской

общественности

Представитель общеобразовательной организации

подпись

Мною_	Изтанковой	Behorce	noc	brea	« 15 »	10 hot ruse	202/r.
	9132364397			- //		низации пи	
(	ФИО полностью, контактный телефон)		-	-			

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам,	Срок устранения выявленных	Ответственный за устранение
		требованиям	нарушений	нарушения
1	Соответствие количества питающихся			
	заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержден	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном	(		
	для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания			
	цикличному меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	3.1373-17		
	организации питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в	+		
	выделенном разделе сайта «food»	T		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций			
	готовых блюд заявленному меню	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед	,		
	выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с			
	учетом соблюдения сроков реализации	7		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	нного зала		-
4.1.	Соблюдение режима мытья рук			
	обучающимися	T		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на	+		
	пищеблоке, инструкций по их применению			
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками			
	пищеблока, внешнего вида (маски,			
	перчатки, халаты)	,		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие			
	сколов, качества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие	- C		
	уборочного инвентаря	7		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря	T.		
	(посуда для индивидуальной подачи	+		

	салатов, тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов		
6	Соблюдение графика работы столовой		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	7	
	Выводы		
	zque rumo co	Kee	
	0		
		· · · ·	
	0.50		1
	Предложения		
	•	( Calleton a	Para and
	заистить соки	( consugare	reegene
	Представитель	B Un ranut ФИО	е <u>9(82964397</u> Телефон
	Представитель общеобразовательной подпись подпись подпись	Kynney D. W.	8-918-293-52-63 телефон

Мною Егриновону	B. 1 "20" 10 201	T
8918 9246465	проведена проверка организации питания	В
(ФИО полностью, контактный телефон)		

МБОУ СОШ 16 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки

Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- -целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+		
2	Соответствие рационов питания утвержден	нному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	+		
3	Качество готовой продукции			,
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+-		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		·
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеде	нного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи	+		

	салатов, тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого режима в		
	обеденном зале: наличие посуды,		
	промаркированных подносов		
6	Соблюдение графика работы столовой		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема		
	пищи (с указанием количества питающихся	+	
	по переменам) и его соблюдение	r	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала		
	к приему пищи в соответствии с графиком	+	

к приему пищи в соотв	етствии страфиком	<u>.l</u>	
Выводы			
premyay	lul rujaru	me: dez zan	истаний
Предложения			
зашения	иетению А рогбу	Lucrito	
	801	Such	n <b>1</b>
Представитель родительской	подпись	ФИО	<u>Л. 89189246465</u> Телефон
Общественности	Ohn anno I	Vienerica O IX	). <u>8-918-293-52-63</u>
Представитель общеобразовательной организации	подпись	ФИО	* <u>8 - 9/8 - 293-52</u> -63 телефон