

Лист наблюдений

общественного контроля за организацией питания

в МАОУ «СОШ № 76» г.Перми

Дата проверки 8 февраля 2021г.

Состав Черныш М.Р., Назарова О.С., Каламникова Е.В.
Жоетова Л.М.

1. Эстетическое оформление обеденного зала

В зале светло, уютно, тепло. На столах салфетки,
столовые приборы.

2. Организация обслуживания

Учащиеся пытаются по предварительной заявке
и как правило, согласно утвержденному расписанию.
Сотрудники столовой выполняют работу в средствах
инд. защиты.

3. Состояние используемой посуды

Используется посуда без трещин и сколов.
Столовые приборы в достаточном количестве.

4. Соответствие предполагаемых комплексов вывешенному меню

Выходящий не выявлено

5. Качество уборки в обеденном зале

Уборка выполняется своевременно после
каждого приема пищи.

6. Своевременное заполнение бракеражного журнала

Заполнения не выявлено

7. Условия для мытья рук

При входе в зал оборудована раковина для мытья рук, мыльница, дез. ср-ва в канистре, есть бум. салфетки, сушилки для рук в рабочем состоянии.

8. Работа буфета

Буфет работает. Продукция в соответствии с перечнем

9. Безопасность в обеденном зале

Замечаний нет.

10. Информация об организаторе питания

Информация размещена на сайте школы и вывешена на стенде

Члены комиссии:

Чернышова М. Д. ИИ -

Назарова О. С. ИИ -

Комарникова Е. В. ИИ

Кочетова Л. Ч. ИИ -