

Лист наблюдений

Родительского контроля за организацией питания

В МАОУ «Гимназия №33» г. Перми

Дата проверки 22 октября 2010г.

Состав Мулева А.В., Каримова М.И.,
Валенко И.П., Юрков М.И.

3. Санитарно-техническое состояние обеденного зала

Обеденный зал в порядке (чисто и уютно). Овершился
мелкий ремонт в уровне состояния. Сандретки, столы приворот
по списку.

4. Организация обслуживания, наличие и состояние санитарной одежды персонала
столовой подходя у себя, санитарная одежда готов. Визу

шное, опрятное. Все сотрудники в
перчатках и масках. Добросовестная работа.

3. Состояние используемой посуды В столовой используются
посуды марки "Ламинер" без сколов и
трещин.

11. Соответствие предлагаемых комплексов опубликованному и вывешенному меню

Меню и предлагаемые блюда соответствуют.

12. Качество уборки в обеденном зале В зале чисто, всегда

убираются своевременно.

13. Объем и вид пищевых отходов не все утилизировано

и раз. котлет.

14. Условия соблюдения правил личной гигиены

При входе в обеденный зал устанавливается санитайзер
дозатор мыла и ру-растворы и
т. пр. и т.д. В دست. пох. в.

Члены комиссии:

Каримова М.И. Мулева А.В.
Валенко И.П. Юрков М.И.

Лист наблюдений

Контроля общественной комиссии за организацией питания

В МАОУ «Гимназия №33» г. Перми

Дата проверки 12 февраля 2021 г.

Состав общественной комиссии Варенина Н.Б.,

Дорошенко С.Н., Каримова М.Н., Мульва А.В., Фомина В.А.

1. Эстетическое оформление обеденного зала _____

2. Организация обслуживания Зал оформлен по

теме «Зима». В зале светло, уютно, тепло.

У-е с 1 по 9 кл. питаются по предв. завтрак. 10-11 кл

на свобод. режиме с соблюдением соц. дистанции.

3. Состояние используемой посуды Используется посуда без

трещин и сколов. Столовые приборы

в достаточном количестве.

4. Соответствие предлагаемых комплексов опубликованному и вывешенному меню _____

Расходники не вывешено.

5. Качество уборки в обеденном зале Уборка выполняется

своевременно после каждой перемены

6. Своевременное заполнение бракеражного журнала Записки не

вывешено.

7. Условия для мытья рук В зале 12 раковин для мытья рук,

мыло жидкое, су-ср-то в наличии. Спринклер для рук в ред. состоянии.

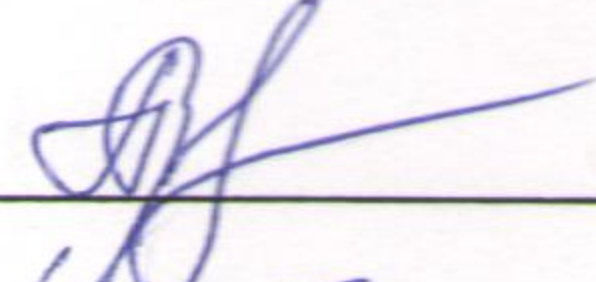
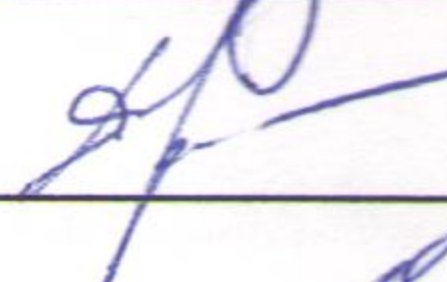

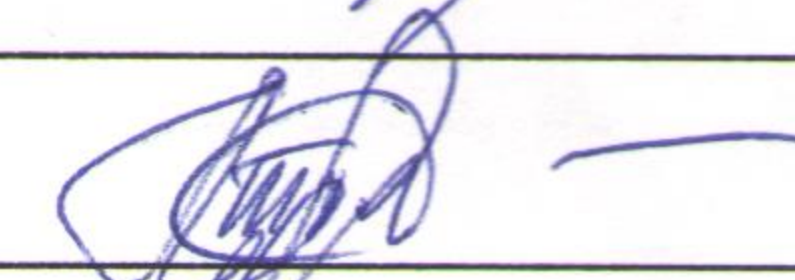
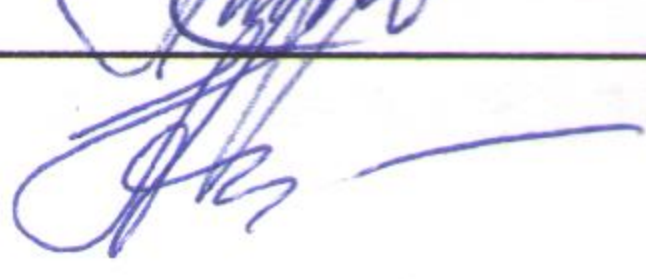
8. Работа буфета Буфет работает. Продукция в

соответ. с рецептами.

9. Безопасность в обеденном зале Защитный лист

10. Информация об организаторе питания Информация размещена на сайте и выложена на стене.

Члены комиссии:

<u>Валенко ИИ</u>	
<u>Дороманова СА</u>	
<u>Толмачев ВА</u>	
<u>Муров АВ</u>	
<u>Каримов МИ</u>	

Карта наблюдений

Контроля общественной комиссии за организацией питания в МАОУ «Гимназия №33» г.
Перми

Дата проверки: 18 марта 2011.

Состав общественной комиссии: Валенко Н.П.,
Карибева М.И., Дорошенко С.А.,
Толкина В.Я.

1. Качество уборки в обеденном зале замечаний не
возвращено. Уборка выполняется после
каждой перемены.

2. Своевременное заполнение бракеражного журнала _____
Записи вносятся своевременно.

3. Достаточное количество раковин для мытья рук Кашкетто раковин
соответствует требованиям.

4. Организация питьевого режима При входе в обеденный
зал установлен урны с питьевой водой

5. Безопасность в обеденном зале замечаний нет.

6. Работа буфета Продукция в буфете соответ-
ствует утвержденному перечню.

7. Информация об организации, осуществляющей питание в столовой с указанием номеров телефонов. Информация имеется.

Члены комиссии: Валенко Н.П. [подпись]
Дорошенко С.А. [подпись]
Толкина В.Я. [подпись]
Карибева М.И. [подпись]

Лист наблюдений

Родительского контроля за организацией питания

В МАОУ «Гимназия №33» г. Перми

Дата проверки 4 марта 2022

Состав Жулева А.В., Ермак М.И.,
Коробова М.И., Васнецов И.В.

3. Санитарно-техническое состояние обеденного зала

Обеденная мебель в удовлетв. состоянии, бу полочки
убраны сверх. В зале тепло и светло.

4. Организация обслуживания, наличие и состояние санитарной одежды персонала столовой

Одежда у персонала не рваная
и чистая. Санитарная одежда
в мешках и пакетах.

3. Состояние используемой посуды

Посуда бу чистая и
стерилизована.

11. Соответствие предлагаемых комплексов опубликованному и вывешенному меню

Предлагаемые комплексы соответствуют
меню.

12. Качество уборки в обеденном зале

Уборка в зале проводится
по мере загрязнения приемыш.

13. Объем и вид пищевых отходов

Отходы сортир. в
бура. Объем прием. отходов умерен.

14. Условия соблюдения правил личной гигиены

При входе в зал установлен санитайзер,
руководит. не имеет, рук. у-м в
рукавицах и пер. бе.

Члены комиссии:

И.В. Васнецов И.В. М.И. Ермак М.И.
М.И. Коробова М.И. А.В. Жулева А.В.

Карта наблюдений

Контроля общественной комиссии за организацией питания в МАОУ «Гимназия №33» г.
Перми

Дата проверки: 22 декабря 2010г.

Состав общественной комиссии: Ващенко Н.П., Мошнина В.А., Каридова М.М.
Дорошенко С.А.

1. Качество уборки в обеденном зале уборка в обеденном зале
проводится своевременно, после каждого приема
пищи. При проведении уборки используются дез. ср-ва

2. Своевременное заполнение бракеражного журнала
Замечаний не выявлено. Записи введены.

3. Достаточное количество раковин для мытья рук Раковины для мытья
рук установлены при входе в обеденный зал.
Раковины достаточно.

4. Организация питьевого режима При входе в обеденный зал
установлен кувш с питьев. водой и однор. стакан.

5. Безопасность в обеденном зале замечаний нет

6. Работа буфета Буфет не работает.

7. Информация об организации, осуществляющей питание в столовой с указанием номеров телефонов. Информации нет.

Члены комиссии: Ващенко Н.П. [подпись]
Дорошенко С.А. [подпись]
Каридова М.М. [подпись]
Мошнина В.А. [подпись]