| The aposepha optamisation intains                                     |
|---|
| (родительский контроль)№  |
| BMHOT BUMMERIKAN COM GRADOMINOGEN                                     |
| com jaine Bomannerion oon.  |
| (наименование образовательной организации)                            |
|   |
|   |
| « <u>25» promospor2024</u> 2.   |
| Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе: |
| menor Enguinamentari commocici:                                       |
| - Psimma A. 73.   |
| - Frimuesta H. st.  |
| - Fanomunaba H. B.  |
|   |
| unio posimenteno commons:   |
| - 3mmbm M. F.   |
| - Sibura 13. H.   |
| - Bunnamba A. H.  |
|   |
| проведена проверка организации питания в отделении (-ях)              |
| 6 unement inverser M XV 3 summers                                     |
|   |
| varis com.  |
| по адресу(-ам):   |
| Ochanomic management and place model elected                          |
| Основание проведения проверки: придына проведения                     |
| monther menobon municial from   |
| mulberille remmont.   |
|   |
| Цель проверки: осуществление контроля за                              |
| • состоянием пищеблока и обеденного зала;                             |
| • наличием утвержденного меню;  |

- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

## В ходе проверки установлено:

| №<br>п/п | Объект контроля  | Да                                      | Нет  |
|----------|--|---|--|
| 1        | Блюдо выглядит аппетитно   | V                                       | ***************************************  |
| 2        | Наличие ежедневного меню   |   |  |
| 3        | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)  | *************************************** |  |
| 4        | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | ,                                       |  |
| 5        | Основное блюдо горячее   | *************************************** |  |
| 6        | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)  | V                                       |  |
| 7        | Отсутствуют сколы на столовой посуде   |   |  |
| 8        | Зал приема пищи чистый   | V                                       | annoncommunication and the state of the stat |
| 9        | Обеденные столы чистые (протертые)   | V                                       |  |
| 10       | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)             |   | •••••  |

| Проверкой установлено (иное): Лабанники нишьють                             |
|---|
| KA COMPREARON MINIODERMUR CAN TIME.   |
| Оберенный зап жетый. Горогтиний жище  |
| Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного             |
| меню, (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) |
| = 5 % не съедаемости блюд (определяется визуально).                         |
| выводы и предложения:   |
| выводы и птедложения.   |
|   |
|   |
| Члены комиссии (ФИО, подпись):  |
| Danner A. B Vienes-   |
| Assumble H. A GHU!  |
| Fammunabe 11. 13. of  |
| IMMOBILE IL. SI Sull  |
| Sibleren B. F Silof   |
| Bennancefor A. H. Bert  |
| V   |
|   |