

ЖУРНАЛ

контроля организации питания
МАОУ Ошкуковская СОШ №31
2021-2022 учебный год.

Начат: *02.09.2021*

Окончен:

Директор школы: *С.Н. Шимелис* - С.Н. Шимелис



Состав группы контроля: Асупов З.С.
Топоревский О.С.
Демидова Т.Т.

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	02.09.21г	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	есть	
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	есть	
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	есть	
4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	горячая	
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	12%	
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	хорошо	
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	хорошо	
8		Наличие документов: Журнал отзывов и предложений Журнал бракеража Журнал витаминизации	да да да	
9		Санитарные книжки сотрудников пищеблока Журналы приемки продукции	да да	
10		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
11		Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да	
12		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да	
13		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
14		Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
15		Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
16		Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	да	
17		Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
		Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Подписи: Асупов З.С.
Топоревский О.С.
Демидова Т.Т.

Состав группы контроля: Исраева З.С.
Тоддигверма Д.С.
Тоддигверма Т.Т.

№№ п.п.	Дата, время	Пункт проверки	Результат
1	08.09.21.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	да
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да
4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	горячая
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	15%
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	ошлмтн
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	ошлмтн
8		Наличие документов	
		Журнал отзывов и предложений	да
		Журнал бракеража	да
		Журнал витаминизации	да
9		Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да
		Журналы приемки продукции	да
		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
10		Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
11		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да
12		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	да	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
17	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	

Подписи: Исраева З.С.
Тоддигверма Д.С.
Тоддигверма Т.Т.

Состав группы контроля

Муравьёва З.С.
Жуковская О.С.
Жуковская Т.И.

Комментарий

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	16.09.21	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	да	
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да	
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да	
4		Еда на закрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	нормал	
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	14%	
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	около 100%	
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	около 100%	
8		Наличие документов		
		Журнал отзывов и предложений	да	
		Журнал бракеража	да	
		Журнал витаминизации	да	
		Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да	
9		Журналы приемки продукции	да	
		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
10		Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да	
11		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да	
12		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
13		Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
14		Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
15		Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	да	
16		Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
17		Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	

Подписи:

Мур *Муравьёва З.С.*
Жу *Жуковская О.С.*
Жу *Жуковская Т.И.*

Исупавова З.С.
Тордикович О.С.
Вильмова Т.А.

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Резул
1	22.09.21	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	да
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да
4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	да
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	13%
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	хорошо
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	хорошо
8		Наличие документов	
		Журнал отзывов и предложений	да
		Журнал бракеража	да
		Журнал витаминизации	да
9		Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да
		Журналы приемки продукции	да
		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
		Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
10		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	
11		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да
12		Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да
13		Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да
14		Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	да
15		Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да
16		Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да
17			гостям

Подписи

Исупавова З.С.
Тордикович О.С.
Вильмова Т.А.

Исупавова З.С.
Тордикович О.С.
Вильмова Т.А.

Состав группы контроля:

Исупаксина З.С.
Селиванова О.С.
Демашова Т.Б.

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат
1	08.10.21	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	да
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да
4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	20/20
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	15%
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	ст.м.
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	ст.м.
8		Наличие документов	
		Журнал отзывов и предложений	да
		Журнал бракеража	да
		Журнал витаминизации	да
		Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да
9		Журналы приемки продукции	да
		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
10		Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
11		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да
12		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	соотв.	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	имеет	
17	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	

Подписи:

Исупаксина З.С.
Селиванова О.С.
Демашова Т.Б.

Состав группы контроля Муромов В.С.

Добровольский О.С.

Жуванова Т.В.

Комментарий	№№ п.п.	Дата, время	Пункт проверки	Результат	Комментарий
	1	19.10.21	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	да	
	2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да	
	3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да	
	4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	нормал	
	5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	12%	
	6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	ош.м.н.ч.	
	7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	ош.м.н.ч.	
			Наличие документов		
			Журнал отзывов и предложений	да	
	8		Журнал бракеража	да	
			Журнал витаминизации	да	
			Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да	
			Журналы приемки продукции	да	
	9		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
	10		Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да	
	11		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да	
	12		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
	13		Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	14		Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
	15		Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	соответствует	
	16		Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.д.)	да	
	17		Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	

Подпись

Муромов В.С.
Добровольский О.С.
Жуванова Т.В.

Муравейко З.С.
 Тарасова И.С.
 Премисла Т.В.

№№ п/п	Дата, время	Пункт проверки	Результат
1	26.10.21	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации	да
2		Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да
3		Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому, двухнедельному меню	да
4		Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	передел
5		Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	12%
6		Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Совм. мн.
7		Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Совм. мн.
8		Наличие документов	
		Журнал отзывов и предложений	да
		Журнал бракеража	да
		Журнал витаминизации	да
		Санитарные книжки сотрудников пищеблока	да
9		Журналы приемки продукции	да
		Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
		Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
11		Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да
12		Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	да	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Совм. мн.	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
17	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	

Подписи:

Муравейко З.С.
 Тарасова И.С.
 Премисла Т.В.