

Справка по результатам родительского контроля
в МАОУ СОШ 31

Дата 20.04.2021

ФИО Линьков В.И.

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.

в порядке

3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся

руки мыло руки перед едой

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

есть в наличии

5. Объём и вид пищевых отходов после приема пищи

отходы есть

6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд

7. Мнение обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса

всех нравится

8. Информирование родителей и детей о здоровом питании

9. Реализация курса «Разговор о правильном питании»

да

Справка по результатам родительского контроля
в МАОУ СОШ 31

Дата 07.04.2021г

ФИО Ришнина Е.А

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню соответствует
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п. хорошее
3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся соблюдаются
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарная одежда имеется, чистая, есть маски и перчатки
5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи около 40%
6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд —
7. Мнение обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса Дети просят больше овощей и макарон.
8. Информирование родителей и детей о здоровом питании —
9. Реализация курса «Разговор о правильном питании» реализуется

Справка по результатам родительского контроля
в МАОУ СОШ 31

Дата 17.05.2024

ФИО Нароткина Е.М.

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню _____

да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.

состояние хорошее

3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся _____

соблюдено

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд _____

есть, состояние хорошее

5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи _____

30%

6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд _____

7. Мнение обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса _____

Больше фруктов, меньше вредных блюд

8. Информирование родителей и детей о здоровом питании _____

9. Реализация курса «Разговор о правильном питании» _____

реализуется