Справка о результатах проведённого контроля общественной комиссией МАОУ «СОШ № 1» с участием родителей за период с «15» 09, 2013 до «20» 09, 2013
Присутствовали:
1. Зав. производством столовой: Баска И.В.
2. Медицинская сестра: Уводрева И. В. ;
3. Представитель администрации MAOУ «СОШ № 1»:
Transper of B. sail Papersola no desonacrocorce;
Таморов Л. В. засег. разремера по безописмости: ; 4. Представители родительской общественности: Перез Д. ell
Creciebreecoba K. O.
Общие данные
<ul> <li>Дата проверки: «28» 09. 2023</li> <li>Время: 9,35-9,55</li> </ul>
• Продолжительность перемены: 20 минут
• Количество классов:
• Количество детей: 174
• Количество детей, получающих индивид. Питание:
• Наличие графика питания в школе, утвержденного директором: <i>Ullerae</i>
• Наличие информационного стенда:
Оценка условий организации питания
• Наличие двухнедельного цикличного меню: <u>шилейте (убверхидеко и соществене</u> )
• Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному: <u>шесебоге</u>
• Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки): <i>Шишебый</i>
• Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми: <i>силсертые</i>
<ul> <li>Наличие графика периодичности уборки помещения: Шелей</li> </ul>
• Санитарное состояние обеденного зала: Уровеней ворительной
• Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую: «Полот руши.
The property of the state of th
• Соблюдение детьми социальной дистанции между классами: И Требуевся
<ul> <li>Соблюдение детьми социальной дистанции между классами: ие требуется.</li> <li>Наличие бактерицидных установок: шелей (в рабочей постоямене)</li> </ul>
Оценка качества предоставляемого питания
• Соблюдение температурного режима: <u>ситеюзнения</u> (в першем исрешь)
• Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд: <i>собеворается</i>
• Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно):
frience ega annester uad
• Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему):
Doubuil elevoies brineray
• Основные несъедаемые блюда:
• Примерный объем несъедаемых блюд, % (<30, 30-60, >60): <u>elleublile 80'/.</u>
• Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора
питания:
Подписи членов комиссии:
1. Salka U.B. 3 A I Transmort A.M. O. M. some comment
1 - 1 Della of membered.
1. Jacka U.B. 3. I Transmolder 5. Of Chiercus wells. 2. Up 19 toggela U.B. 4. Skep - Trepey A.U. 6.

Справка о результатах проведённого контроля общественной комиссией МАОУ «СОШ № 1» с участием родителей за период с « $P$ » $P$ 0, $P$ 0, $P$ 0 до « $P$ 4» $P$ 4 до « $P$ 4» $P$ 5 до « $P$ 5» $P$ 6 до $P$ 6 до $P$ 8 до « $P$ 8» $P$ 9 до « $P$ 9» $P$ 9
Присутствовали:
1. Зав. производством столовой: <i>Баева И. Б.</i>
2. Медицинская сестра: Увадрева И.В.
3. Представитель администрации МАОУ «СОШ № 1»:
Tremonol A. B. Jacel. guepeneropa no degonielacera;
<u>Псемонов А. А. замен. рирентора по безопаемоети</u> ; 4. Представители родительской общественности: Тистов С. В., Псеморум К. ell.
Taesgre K. ell.
Общие данные
• Дата проверки: « <u>13</u> » 10. 2023
• Время: <u>9,30 - 9,50</u>
• Продолжительность перемены: 20 минут
• Количество классов:
• Количество детей: <u>164</u>
• Количество детей, получающих индивид. Питание:
• Наличие графика питания в школе, утвержденного директором:
• Наличие информационного стенда: <i>Шишейтей</i>
Оценка условий организации питания
• Наличие двухнедельного цикличного меню: [hllllThl (угвертоно и солемсоваль)
<ul> <li>Наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному: <u>Шишейся</u></li> </ul>
<ul> <li>Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки): <i>Шейейте</i></li> </ul>
Ооссисчение персонала спецодеждой, суго (маски, перчатки).
• Наличие дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены детьми: <i>Utilllelle</i>
<ul> <li>Наличие графика периодичности уборки помещения: <i>Циверейся</i></li> </ul>
• Санитарное состояние обеденного зала: уровень вориевивые
<ul> <li>Санитарное состояние обеденного зала.          — урежение учетим правил личной гигиены при входе в столовую:          — «         — «         — «</li></ul>
figure
<ul> <li>Соблюдение детьми социальной дистанции между классами: не требуется</li> <li>Наличие бактерицидных установок: Шелей в рабочене состоемене</li> </ul>
• Паличие бактерицидных установок. <u>осиссение до раночим состением</u>
Оценка качества предоставляемого питания
• Соблюдение температурного режима: Ибеего растол (в пределения порасто)
• Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд: соблюденовые
• Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно):
удовней въериеденьно.
• Мнение детей о качестве питания (если не вкусно, то почему): белевение
elotet maraponer well prope
• Основные несъедаемые блюда: песько ерет сор
<ul> <li>Примерный объем несъедаемых блюд, % (&lt;30, 30-60, &gt;60): «Межение 50 //</li> </ul>
TI .
• Предложения и пожелания комиссии в адрес OO и организатора питания:
Подписи членов комиссии: 1. Баева И.В. 3. Я Бежнонов 5. Гондук Навудик. М
1. The backa U.B. 3. I stanouch 5. Jangge Haliggal. It

Справка о результатах проведённого контроля общественной комиссией МАОУ «СОШ № 1» с участием родителей за период с «Дв» мого бре до «Дв» мог
Общие данные
<ul> <li>Дата проверки: «До » 11 2023</li> <li>Время: 15. 15 - 15. 35</li> <li>Продолжительность перемены: 20 минут</li> <li>Количество классов: 8</li> <li>Количество детей: 207</li> <li>Количество детей, получающих индивид. Питание: 2</li> <li>Наличие графика питания в школе, утвержденного директором: иницетстве</li> <li>Наличие информационного стенда: иницетстве</li> </ul>
Оценка условий организации питания  Наличие двухнедельного цикличного меню:   ———————————————————————————————————
<ul> <li>Наличие графика периодичности уборки помещения: <u>Испрессения</u></li> <li>Санитарное состояние обеденного зала: <u>Уровемен Роргейское</u></li> <li>Соблюдение детьми правил личной гигиены при входе в столовую: <u>мемот</u> <u>руксе</u></li> <li>Соблюдение детьми социальной дистанции между классами: <u>не Требуется</u></li> <li>Наличие бактерицидных установок: <u>испрессе</u> (в рабочение евстечение)</li> </ul>
Оценка качества предоставляемого питания  • Соблюдение температурного режима: ¿Облюдосебся (в предсейся мерше)  • Соблюдение весовых характеристик (выхода) блюд: ¿Облюдосебся (в предсейся мерше)  • Вкусовые и внешние показатели (удовлетворительно, неудовлетворительно):
<ul> <li>Основные несъедаемые блюда: <u>Калуста Тушением</u></li> <li>Примерный объем несъедаемых блюд, % (&lt;30, 30-60, &gt;60): <u>Мембессе 50 7</u></li> <li>Предложения и пожелания комиссии в адрес ОО и организатора питания:</li> </ul>
Подписи иленов комиссии: 1. 16 ава и 13. 5 1 Janona 6 A 15. Вид 1 Вебер 10. 15 2. И 1 Нозрева И. 1. 4. Гандур Гасуда ки. 6. Тандуре 1