

Заявление

Я Михасяко Светлана Антоновна
мать ученика 3 класса. 25 сентября
2020 года посетила школьную столовую.
Попробовала суп, второе и компот.
Еда вкусная, свежая, горячая. Для
детей меню хорошее, разнообразное.

Михр- (Михасяко С А)

083 и 8

Я, мама ученика 2^{го} класса средней школы
в имени Край России С.А. Мичкина

присутствовала: сегодня на обеде в школе.

Самая мякно пробоваема все мякно для
детей (суп рассоевие, пюре и рыбное
котлета, овощи, мякно). Бра переётся
непосредственно перед крахом учеников, не
обратимый, суп очень тёплый, второе биего
томе, так же в достатке хлеб.

Хочу все дети съели второе биего и мякно
в чаше и не ели суп в силу мякно
присутствия в еде.

Мякно мякно реденой мякностью рёша
весь обед.

Президиум и победу у меня есть.

25.09.2010

А.А.

Акт.

Я Беляева Любовь Павильвна представитель
3. Б' класса. Принимая 25.09.2020г в 13⁴⁷ в школьную
столовую. Столы были все накрыты. Попробовала
еду, давали картофельное пюре + рыбное филе +
+ долька картофеля + долька огурца, хлеб, компот, суп.
Еда была в теплом виде. Персонал столовой
были в масках. Учителя были в масках.

25.09.2020

Беляева

Отзыв

25 сентября 2020 года попробовала питание (комплексный обед) в школьной столовой. Еда горячая, разнообразная и очень вкусная! В столовой чисто и красиво, имеются все средства для мытья. Благодарю руководителя столовой за вкусное и разнообразное питание наших детей.

С уважением, Тимофеева Е.В.

Отзыв о питании в школьной столовой
Я, Садинова Анна Ринатовна, мама ученицы
3А класса Садиновой Зина Александровна при-
сутствовала на школьном обеде 25.09.20.
Питание разнообразное, еда теплая, всё вкусно
суп, горячее и напиток, рацион подобран так
чтобы ребенок получал всё необходимое.

Садинова А.Р. aut

Директору
МАОУ СОШ № 6
г. Перми
Соколовой Т. А.
от Дружковой Н. А.

Отзыв

Я, Дружкова Надежда Александровна,
мать уч-ся № 2 кл., сегодня 28.09.20
дегустировала завтрак в школьной
столовой. Итог: питание вкусное,
тёплое, аппетитное. Кисель рекомен-
дую заменить чаем (т. к. 99% детей
даже не попробовали).

С уважением,
Н. А. Дружкова

28.09.20

ОТЗЫВ

25 сентября 2020 года я была приглашена классным руководителем 2а класса МАОУ СОШ № 6 им. Героя России С.Л. Яшкина, Отнельченко Т.Н., в школьную столовую в рамках осуществления «родительского контроля» по организации горячего питания в школах начальных классов. Хотелось бы отметить следующее:

1. При входе в столовую установлены удобные автоматические дозаторы с антисептическим средством. Каждый ребенок обработал руки под четким контролем классного руководителя.
2. В столовой нет большого скопления школьников.
3. Столы аккуратно накрыты. Кроме порционных тарелок и стаканов на столе имеются салфетки.
4. Блюдо состоит из гарнира, мясного изделия и овощной подгарнировки. Порции, на мой взгляд, умеренные и довольно горячие.
5. После обеда школьники самостоятельно возвращают посуду на организованный стол для грязной посуды. Загромождений из грязной посуды на столе нет. Рабочий персонал столовой вежлив.

От имени родителей 2а класса выражаю благодарность Администрации школы за достойную организацию горячего питания наших детей.

25.09.2020 г.



Зеленина Ю.В.

Акт проверки школьной столовой общественной комиссией по питанию

Комиссия в составе:

Юркова С.Э. ,председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания ,член общешкольного родительского комитета.

- Фефелова М.Ю. ,член общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, член родительского комитета ,законный представитель обучающихся.

-Шляпина Н.М. ,член общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания, законный представитель обучающихся, член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 25 сентября 2020 г.в 9-00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой МАОУ СОШ №6.

Время проверки: с 9-00 по 9-20 .

В ходе проверки выявлено:

- 1) В зале чисто,пол чистый ,столы чистые.
- 2) На столах имеются салфетки
- 3) Посуда соответствует требованиям ,нет сколов ,подтеков.
- 4) Тарелки на раздаче без замечаний
- 5) Работники на раздаче в экипировке, масках и перчатках.
- 6) В наличии: мыло, полотенца, санитайзеры.
- 7) Представлены 4 вида меню
- 8) Организован питьевой режим.
- 9) Столы накрыты вовремя согласно графику работы столовой.
- 10) Блюда подаются горячими.
- 11) Учащиеся 1а,1б,1в,1г получили горячее питание.
- 12) Классы своевременно прибыли для получения питания.
- 13) Соблюдается культура поведения .

Замечаний по работе столовой нет.

Юркова С.Э.



Фефелова М.Ю.



Шляпина Н.М.



КАРТА КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ

МАОУ « СОШ 6» , адрес: ул. Екатерининская, 174

Дата проведения проверки: 16.09.2020г.

Время начала проверки: __09__ ч. __00__ мин.

Время окончания проверки: __10__ ч. __30__ мин.

ФИО руководителя ОУ _____ Соколова Галина Анатольевна _____

ФИО, должность сотрудника ОУ, сопровождавшего Складенко Ирина Брониславовна,
учитель биологии, ответственный за питание

Организатор питания И.П. Омарова _____

Количество обучающихся в школе / в начальной школе: 1384 / 601	
В 1 смену: классов –31_, детей - 855	Во 2 смену классов –18, детей –529
Количество перемен продолжительностью 20 мин, на которых предоставляется питание обучающимся начальной школы	
1 смена –2	2 смена –2
Количество детей, нуждающихся в диетическом питании–	
Диагнозы: нет	Спец. меню –1 (наличие справки, замена блюд)
Наличие программы производственного контроля -имеется	
Контрольные блюда находятся на раздаче - да	
Книга жалоб и предложений -да	

№ п/п	Проверяемые позиции	Установленным требованиям соответствует -1, не соответствует – 0, комментарии
1	Организация питания	Максимально - 5
1.1	В санитарной зоне имеется мыло, 2 сушилки для рук, имеются средства для обработки рук	1
1.2	Имеется график обработки столов после каждого приема пищи в столовой	1
1.3	Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках	1
1.4	Между группами столов расстояние 1,5–2 метра	1
1.5	График питания учащихся	1
Итого		5
2	Меню	Максимально - 5
2.1	Примерное 10-дневное меню согласовано директором школы, имеется экспертное заключение на 10-дневное меню	1

2.2	Фактическое меню согласовано директором, вывешено в столовой	1
2.3	Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному по составу и выходу блюд	1
2.4	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки	1
2.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 – обед	1
Всего		5
3	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5
3.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии	1
3.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню	1
3.3	Бракераж проводится своевременно	1
3.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии	1
3.5	Питьевой режим организован в виде: Фонтанчик с питьевой водой	1
Всего		5
4	Размещение информации на сайте	Максимально - 5
4.1	На сайте школы имеется раздел «Организация питания обучающихся»	1
4.2	10-дневное меню, экспертное заключение на примерное меню опубликованы	1
4.3	Фактическое меню ежедневно публикуется	1
4.4	Опубликовано объявление о предоставлении и стоимости питания в начальной школе	1
4.5	Размещен график питания обучающихся	1
Всего		5
Итого		20

Примечания:

Отсутствуют

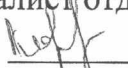
Выводы комиссии:

Постоянный контроль за организацией питания

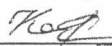
Разделить график уборки и проветривания

Предложения:

Члены комиссии:

И.о начальника, главный специалист отдела образования Ленинского района департамента образования Корепанова Е.В. 

Ведущий специалист отдела образования Ленинского района

Коробейникова Е.Ю. 

Руководитель СОШ: 