

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное
учреждение «Средняя школа пгт Оричи»

Журнал

контроля организации и качества горячего питания
обучающихся 1-4 классов

Начат: сентябрь, 2022

Окончен: _____

№ п/п	Дата проведения контроля питания	ФИО, проводивших контроль организации питания	Краткое содержание проведенного контроля
1.	21.09.2022	Киселева М. А. Патрикеева Д. А. Ставышок М. Ю. Бакункина Ю. И. Волосина М. В.	1) форма сотрудников чистая; маски, перчатки. 2) меню соответствует примерному; 3) блюда варятся едят не все, избирательно. 4) соблюдение температурного режима.
2.	10.10.2022	Валодина Т. В. Бакункина Ю. И. Сайкина А. И. Бонькина Е. А. Киселева М. А. Кашинченко Т. В.	1) форма сотрудников чистая, маски, перчатки. 2) меню соответствует примерному; 3) соблюдение температурного режима.
3.	16.11.2022	Патрикеева Д. А. Ставышок М. Ю. Юдерева О. В. Бакункина Ю. И. Самойлова Д. И.	1) проверка соответствия меню 2) температурный режим и его соблюдение. 3) форма сотрудников, маски, перчатки.
4	07.12.2022	Валодина Т. В. Ставышок М. Ю. Бакункина Ю. И. Киселева М. А. Бонькина Е. А. Самойлова Д. И.	1) форма сотрудников чистая, маски, перчатки 2) соблюдение температурного режима 3) проверка соответствия меню
5	31.01.2023	Молочина М. В. Ставышок М. Ю. Бакункина Ю. И. Киселева М. А. Бонькина Е. А. Самойлова Д. И.	1) меню соответствует примерному; 2) температурный режим соблюдается; 3) форма работников чистой, перчатки, маски.

№ п/п	Дата проведения контроля питания	ФИО, проводивших контроль организации питания	Краткое содержание проведенного контроля
6.	21.02.2023	Мелерина М. А. Ставский М. Ю. Бажушина Ю. И. Ботвина С. А. Саламшина А. Н. Юферева О. В.	1) меню соответ-ет примерному; 2) температурный режим соблю-ден; 3) культура питания удовлетворит. 4) работники в перчатках, масках.
7.	28.03.2023	Бажушина Ю. И. Ставский М. Ю. Ботвина С. А. Саламшина А. Н. Мелерина М. А.	1) меню соответ-ет примерному; 2) температ. режим соблюдается; 3) работники в чистой форме, пер- чатках. 4) в зал чисто.
8.	20.04.2023.	Саламшина А. Н. Ботвина С. А. Ставский М. Ю. Бажушина Ю. И. Валодина М. Ф. Юферева О. Ф.	1) форма сотрудников чистая, маски, перчат- ки. 2) в зале чисто; 3) меню соответствует примерному; 4) температурный ре- жим соблюдается.
9.	15.05.2023	Виноградова Т. В. Ботвина С. А. Ставский М. Ю. Саламшина А. Н. Бажушина Ю. И. Юферева О. В.	1) В зале чисто 2) работники в чистой форме, перч., масках. 3) меню соответствует примерному 4) соблюдение темпера- турного режима.
10.	28.09.2023	Ботвина С. А.	1) Температурный

№ п/п	Дата проведения контроля питания	ФИО, проводивших контроль организации питания	Краткое содержание проведенного контроля
		Стависюк М. Ю. Валущина Ю. И. Волгодина Т. В.	1) режим соблюдения; 2) меню соответствует примерному; 3) организационные показатели качества питания в норме; 4) в обеденном зале чисто, светло, тепло. 5) работники столовой в форме, масках, перчатках.
11.	26.10.2023	Стависюк М. Ю. Валущина Ю. И. Волгодина Т. В. Юферева О. В.	1) меню соответствует примерному. 2) в зале чисто 3) работники в швей- царской, перчатках, масках. 4) Меню переобработано режимом соблюдения
12	27.11.2023	Юферева О. В. Стависюк М. Ю. Ботвина С. А.	1) в зале чисто 2) соблюдение температурного режима 3) меню соответствует примерному
13.	27.12.2013	Стависюк М. Ю. Валущина Ю. И. Ботвина С. А. Волгодина Т. В.	1) в зале чисто, работники в форме, в перчатках, масках. 2) меню соответствует примерному. 3) дети дружат с удовольствием; 4) температурный режим соблюдается.
14.	30.01.2024	Ботвина С. А. Валущина Ю. И.	1) меню соответствует примерному

