

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Железногорская школа-интернат»

Журнал посещения школьной столовой родителями, законными  
представителями обучающихся, Комиссии по контролю за  
организацией горячего питания обучающихся  
КГБОУ «Железногорская школа-интернат»

Начат с 10.09.2010

Окончен \_\_\_\_\_

Железногорск, Красноярский край

Критерии оценивания организации горячего питания	Дата посещения				
	16.09.20	23.10.20	27.11.20	24.12.20	
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.
По запросу	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Анкетирование	объем пищевых отходов после приема пищи	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный
	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Анкетирование	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей (результаты анкетирования (при наличии))	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Анкетирование	Замечания после контроля (при наличии)	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
		да / нет	да / нет	да / нет	да / нет

адми  
предпочт  
максим  
внутри  
забыва  
первич

максим  
коммет  
предпочт  
максим  
первич

Столик для  
старшекласс  
сшибов не  
сертифицирован  
сертификация

в анализе  
- реакция  
анкетирован  
анкетирован

Критерии оценивания организации горячего питания	Дата посещения				
	25.02.21	17.03.21			
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.
	условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
По запросу	объем пищевых отходов после приема пищи	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный
	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Анкетирование	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей (результаты анкетирования (при наличии))	—	да / нет	да / нет	да / нет
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))	—	—	—	—
	Замечания после контроля (при наличии)	отсутствуют	Учебн. кабинет школа №10. Во книжном шкафу дуб. не хватает первое издание из расписания уроков, соответ- ствующих по Календарю.		

Критерии оценивания организации горячего питания	Дата посещения

Критерии оценивания организации горячего питания	Дата посещения				
	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет	
Каждый раз при посещении	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.	удовл. / неудовл.
	условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
	наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
По запросу	объем пищевых отходов после приема пищи	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный	минимальный / средний / максимальный
	наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да / нет	да / нет	да / нет	да / нет
Анкетирование	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей (результаты анкетирования (при наличии))				
	информирование родителей и детей о здоровом питании (результаты анкетирования (при наличии))				
	Замечания после контроля (при наличии)				


  
 Директор \_\_\_\_\_ г.