

АКТ
мониторинга комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в здании ОО по адресу
ул. Полевая, 4

г. Москва

«24» декабря 2018

В исполнение Приказа ГБОУ Школы № 1788 № 44/8/10 от 01 ноября 2018 года общественной комиссией проведен мониторинг по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе:

Евсенина Н. С.

Вершинникова В. А.

Сорочан Т. В.

Время проведения мониторинга: с 12.30 до 12.40Фотосъемка **нет**.

Исполнитель по Гражданско-правовому договору бюджетного учреждения от 27 июня 2017 г № ОУ/12 на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся ГБОУ «Школа № 1788» является ЗАО «КОМБИНАТ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ».

Соисполнителем по договору соисполнения от 01.07.2017 г. № ЮАО/2017 является ООО «САТУРН-ШБС-3».

№	Объекты мониторинга	Оценивание
1	Соблюдение требований по организации питания обучающихся	
1.1	Соблюдение ежедневного меню	Да/Нет
1.2	Соблюдение графика питания обучающихся	Да/Нет
1.3	Мытье рук обучающихся перед приемом пищи	Да/Нет
1.4	Организация обслуживания обучающихся горячим питанием путем	Да/Нет

№	Объекты мониторинга	Оценивание
	предварительного накрытия столов	
1.5	Сервировка столов / Раздача пищи	Указать способ <i>Заблаговременное накрытие столов</i>
1.6	Эстетические требования к столовой посуде и приборам	Отличное / Хорошее / Удовлетворительное / Неудовлетворительное (указать замечания)
1.7	Эстетические требования к помещениям и мебели в «зоне» для приема пищи, освещению.	Отличное / Хорошее / Удовлетворительное / Неудовлетворительное (указать замечания)
1.8	Температурный режим подачи готовых блюд и кулинарных изделий.	Соблюдаются / Не соблюдаются (указать замечания)
	Дополнительная информация	<i>Вниманию всех (повар, д.м.х.) курьерам множество раз в день в них имеется тарелка / тарелка тарелка</i>
2	Соответствие помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам	
2.1	Санитарное состояние обеденного зала	Отличное / Хорошее / Удовлетворительное / Неудовлетворительное (указать замечания)
2.2	Генеральная уборка пищеблока (один раз в месяц)	Проводится / Не проводится
2.3	Наличие спецодежды на сотрудниках пищеблока	Да / Нет
2.4	Наличие продукции не отвечающей требованиям Контракта	Перечислить с указанием причин
2.5	Дополнительная информация	-
3	Организация питьевого режима	
3.1	Да / Нет	

Евсеева И.С. *Заместитель*
Иванов В.А. *Заместитель*
Сорокин Т.В. *Заместитель*
Лавина Е.Б. *Секретарь по питанию*
Лавова О.В. *Секретарь по питанию*

АКТ

мониторинга комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в здании ОО по адресу
г. Москва, ул. Анны Ахматовой, д. 18

г. Москва

«21» декабря 2018

В исполнение Приказа ГБОУ Школы № 1788 № 51/14/10 от 13 ноября 2018
года общественной комиссией проведен мониторинг по контролю за
организацией и качеством питания в следующем составе:

ст. секретарь Ирина Н. А.
председатель комиссии по питанию
Дорошина З. В.
председатель комиссии по питанию
Ромашина Ю. И.
Отв. по пит. С. С. Корниенко

Время проведения мониторинга: с 11:00 до 11:20.

Фотосъемка _____ **НЕТ** _____.

Исполнитель по Гражданско-правовому договору бюджетного учреждения от 27
июня 2017 г № ОУ/12 на оказание услуг по организации питания и обеспечению
питьевого режима обучающихся ГБОУ «Школа № 1788» является ЗАО
«КОМБИНАТ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ».

Соисполнителем по договору соисполнения от 01.07.2017 г. № ЮАО/2017
является ООО «САТУРН-ШБС-3».

№	Объекты мониторинга	Оценивание
1	Соблюдение требований по организации питания обучающихся	
1.1	Соблюдение ежедневного меню	Да
1.2	Соблюдение графика питания обучающихся	Да
1.3	Мытье рук обучающихся перед приемом пищи	Да
1.4	Организация обслуживания обучающихся горячим питанием путем	Да

№	Объекты мониторинга	Оценивание
	предварительного накрытия столов	
1.5	Сервировка столов / Раздача пищи	Накрытие столов для 1,4 классов, силами сотрудников пищеблока
1.6	Эстетические требования к столовой посуде и приборам	Отличное
1.7	Эстетические требования к помещениям и мебели в «зоне» для приема пищи, освещению.	Отличное
1.8	Температурный режим подачи готовых блюд и кулинарных изделий.	Соблюдаются
	Дополнительная информация	-
2	Соответствие помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам	
2.1	Санитарное состояние обеденного зала	Отличное
2.2	Генеральная уборка пищеблока (один раз в месяц)	Проводится
2.3	Наличие спецодежды на сотрудниках пищеблока	Да
2.4	Наличие продукции не отвечающей требованиям Контракта	Не зафиксировано
2.5	Дополнительная информация	-
3	Организация питьевого режима	
3.1	Да	

Горюхина Т.В.
Резниченко Ю.И.
Ильин А.А.

10.11.2019
[подпись]

С.С. Горюхин [подпись]

АКТ

мониторинга комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в здании ОО по адресу

поселение Внуковское ул. Авиаконструктора Петлякова, д.17
г. Москва « 21 » декабря 2018

В исполнение Приказа ГБОУ Школы № 1788 № 51/14/10 от 13 ноября 2018 года общественной комиссией проведен мониторинг по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе:

- Законный представитель, Маленкова В.И.
- Законный представитель, Логинова А.В.
- Законный представитель, Ермошенко В.А.
- Старший методист, Ибрагимова А.А.
- Диспетчер, Халилуллина Р.Р.

Время проведения мониторинга: с 08:00 до 08:30.

Фотосъемка - не проводилась.

Исполнитель по Гражданско-правовому договору бюджетного учреждения от 27 июня 2017 г № ОУ/12 на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся ГБОУ «Школа № 1788» является ЗАО «КОМБИНАТ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ».

Соисполнителем по договору соисполнения от 01.07.2017 г. № ЮАО/2017 является ООО «САТУРН-ШБС-3».

№	Объекты мониторинга	Оценивание
1	Соблюдение требований по организации питания обучающихся	
1.1	Соблюдение ежедневного меню	Да
1.2	Соблюдение графика питания обучающихся	Да
1.3	Мытье рук обучающихся перед приемом пищи	Да
1.4	Организация обслуживания	Да

	питанием путем предварительного накрытия столов	
1.5	Сервировка столов / Раздача пищи	Соответствует, сервировка обеденных столов силами сотрудников пищеблока.
1.6	Эстетические требования к столовой посуде и приборам	Хорошее
1.7	Эстетические требования к помещениям и мебели в «зоне» для приема пищи, освещению.	Хорошее
1.8	Температурный режим подачи готовых блюд и кулинарных изделий.	Соблюдаются
	Дополнительная информация	-
2	Соответствие помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам	
2.1	Санитарное состояние обеденного зала	Хорошее
2.2	Генеральная уборка пищеблока (один раз в месяц)	Проводится
2.3	Наличие спецодежды на сотрудниках пищеблока	Да
2.4	Наличие продукции не отвечающей требованиям Контракта	Не зафиксированно
2.5	Дополнительная информация	-
3	Организация питьевого режима	
3.1	Да	

Маленкова В.И. -

Логинова А.В. -

Ермошенко В.А. -

Ибрагимова А.А. -

Халилуллина Р.Р. -