

АКТ

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

г. Москва

«26» 09 2019

В исполнение Приказа ГБОУ Школы № 1788 № 11/10 от 02 сентября 2019 года общественной комиссией проведен мониторинг по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе:

Дрокина Эльвира Владимировна - представитель род. обществ. ком.
Воткина Юлия Игоревна - представитель род. обществ. ком.
Озерова Татьяна Валентиновна - см. метод. ком.
Юренин Сергей Петрович - отв. по пит.

Время проведения мониторинга: с 11⁰⁰ до 11²⁰.

Фотосъемка нет.

Исполнитель по Гражданско-правовому договору бюджетного учреждения от 17.06.2019 № 1788/6-ОУ-0506 на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся ГБОУ «Школа № 1788» является ЗАО «КОМБИНАТ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ».

Соисполнителем по договору соисполнения от 27.06.2019 г. № ЮАО-19-20 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	<i>путем предварительного накрытия</i>
1.6	Эстетические требования к столовой посуде и приборам	<u>Отличное</u> / Хорошее / Удовлетворительное / Неудовлетворительное (указать замечания)
1.7	Эстетические требования к помещениям и мебели в «зоне» для приема пищи, освещению.	<u>Отличное</u> / Хорошее / Удовлетворительное / Неудовлетворительное (указать замечания)
1.8	Температурный режим подачи готовых блюд и кулинарных изделий.	<u>Соблюдаются</u> / Не соблюдаются (указать замечания)
	Дополнительная информация	-
2	Соответствие помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам	
2.1	Санитарное состояние обеденного зала	<u>Отличное</u> / Хорошее / Удовлетворительное / Неудовлетворительное (указать замечания)
2.2	Генеральная уборка пищеблока (один раз в месяц)	<u>Проводится</u> / Не проводится
2.3	Наличие спецодежды на сотрудниках пищеблока	<u>Да</u> / Нет
2.4	Наличие продукции не отвечающей требованиям Контракта	Перечислить с указанием причин <i>не выявлено</i>
2.5	Дополнительная информация	-
3	Организация питьевого режима	
3.1		<u>Да</u> / Нет

Зверкин С. А.
 Дорошенко А. В.
 Юткина Ю. И.
 Озерова Т. В.

АКТ

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

г. Москва, поселение Внуковское, ул. Авиаконструктора Петлякова, д. 17

г. Москва

« 27 » сентября 2019 г.

В исполнение Приказа ГБОУ Школы № 1788 № 1/10/10 от 02 сентября 2019 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.
- Старший методист, Ибрагимова А.А.
- Диспетчер, Халилуллина Р.Р.

Время проведения мониторинга: с 08:20 до 08:45

Фотосъемка не проводилась.

Исполнитель по Гражданско-правовому договору бюджетного учреждения от 17.06.2019 № 1788/6-ОУ-0506 на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся ГБОУ «Школа № 1788» является ЗАО «КОМБИНАТ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ».

Соисполнителем по договору соисполнения от 27.06.2019 г. № ЮАО-19-20 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.

№	Объекты мониторинга	Оценивание
1.3	Мытье рук обучающихся перед приемом пищи	Да.
1.4	Организация обслуживания обучающихся горячим питанием путем предварительного накрытия столов	Да.
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.	Соблюдается.
	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, журнал генеральных уборок ведётся.
2.3	Наличие спецодежды на сотрудниках пищеблока	Да.
2.4	Наличие продукции не отвечающей требованиям Контракта	Не зафиксировано.
2.5	Дополнительная информация	-

№	Объекты мониторинга	Оценивание
3	Организация питьевого режима	
3.1	Да.	

- Законный представитель, Маленкова В.И.

- Законный представитель, Логинова А.В.

- Старший методист, Ибрагимова А.А.

- Диспетчер, Халилуллина Р.Р.

АКТ

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

г. Москва

«24» сентября 2019

В исполнение Приказа ГБОУ Школы № 1788 № 140/10 от «02» 09
2019 года общественной комиссией проведен мониторинг по контролю за
организацией и качеством питания в следующем составе:

Евсенина Н. С., законный представитель

Вершинникова В. А., законный представитель

Сорочан Т. В., законный представитель

Львова О. В., старший методист

Яковлева Е. Б., ответственный по питанию

Время проведения мониторинга: с 9 30 до 9 58.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/Нет
1.2	Соблюдение графика питания обучающихся	Да/Нет
1.3	Мытье рук обучающихся перед приемом пищи	Да/Нет
1.4	Организация обслуживания	Да/Нет

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

Генер. / Свешникова В.С.

Генер. / Федосина В.А.

Генер. / Горюхи Т.В.

Генер. / Сидорова Е.В.

Генер. / Писарева О.В.