

Карта муниципального контроля организации горячего питания  
образовательного учреждения МБОУ "Лицей им. Д.Н. Фурсанова"

13.09.2022

1. Наличие примерного десятидневного меню (в том числе на сайте школы) -  
в колледже

2. Наличие ежедневного меню, утвержденного директором школы -  
в колледже

3. Соответствие ежедневного меню примерному десятидневному меню -  
соответствует

4. Ведение журнала бракеража, работа бракеражной комиссии -  
журнал в колледже, на дату проверки заполнен

5. Соблюдение требований Регламента (наличие мыла, дез.средств, СИЗ, перчаток у поваров на раздаче пищи и пр.) -  
персонал на раздаче не в полном составе имел на руках перчатки, маска открыта, открыта зона раздачи

6. Состояние посуды (со сколами/без сколов) -  
интерес сколов

7. Оценка подаваемых блюд (теплые/холодные, запах подаваемого блюда/неприятный запах) -  
блюда теплые

8. Отзывы обучающихся о горячем питании в школе -  
отзыва положительного

9. Системность осуществления контроля за питанием (периодичность внутришкольного контроля, родительского контроля, производственного контроля) -  
контроль осуществляется периодически

10. Выводы  
затруднитель вопрос наличия перчаток у сотрудников пищеблока, провести беседу с администрацией школы (ИП)

Члены комиссии:

гг. специалист управлений образован. с/свое И.В.

Директор МБОУ "Лицей им. Д.Н. Фурсанова":  
Гуртнев И.В. [подпись]