

(наименование образовательной организации)

«22» сентября 2026 г.

Гидрографическая комиссия Непцова И. Б. зам. председателя
Ольсен-Венгиса за организацию работы. Писарев Н. О.
Каменин Т. В. 80, Воробьев В. Е. 90
Давыдов Л. Н. 50, 70

проверки: Формы роста и развития: анатомический
контроль качества анатомического строения
мышечной, костной и соединительной
тканей организма, органов и систем
всего организма; контроль
Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствии завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт2)	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства — цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	

6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приема пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие малок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено

(иное): На момент контроля работы предлагавшееся меню № 8, что соответствует циклическому меню на дату приема в меню на завтра, сайте. Предлагаемое бюджетно-рациональное меню, способствующее здоровью человека, без вредных жиров. Меню для оказания заботы, которое не проходит по качеству Работы, а именно: в спец. одежде, головных уборах

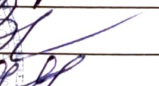
Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = $\frac{16}{38}$ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Комиссия рекомендует работу столовой и кухни за счет повышения уровня обслуживания. Предлагаемое меню № 8, чтобы повысить качество работы кухни.

Качество питания улучшить в столовой. Кухня имеет прекрасную работу и качество. Бюджетно с учетом - светлее, без вредных жиров, заваривать чай с сахаром и лимоном - полезнее, в меру специями. Кухня светлее.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Насукова И.Б. 
 Рахмонова Л.О. 
 Давлатова В.В. 
 Тарасович А.Х. 
 Давлатова Л.А. 