

+ + + + + + +	Chintaponee COTTONNE HOMMEUEHNG JUNG UPHEM MA HINN NHC TOE Hathine YCHORIN JUNG COOMOJEEHNG ACTHAN UPHEM HINN NHC TOE OGEIENHNG COTTHA NHC TOE (HPOTEPHNE) Cepnoporee CHOROS ARIYAPATHEE, HA COTTHA COTC HAI CEPHETHEE KOMUNEKTH HOCY/HU COTC HA KETTJOLO PEGEHEE COTHOERNA HOCY/JA DEE COTHOE HAI TPEUHN Bjornas HONJER JETTA R COOTRECHIN C TEMPEPBYPOH (TOPHNE GUNJO/5°C, KIOPHE LHOMUHN BOCINTAREE, OPRAHN3YJOHNIN KOPHNEE JETTA, B XAJTE, ROJOSHON CJONOM Bocintaree nromarot JETTA UPHNNMATH HINN, OGYAROT HARTKAM N HOCJECHEE Ecth YTCPEPAJEEHNG ACCTHA/HINRHOE MCHO KOMINECTHO OOGAATCHEHNG UPHNCHE HINN COOMETCHYJOT SPENOM HOKOJ/CHINN Pegehra R OGP3OARTEPHHOH OPARHNSUHN	EKCHIEHNGE MCHO PEGEHEE JUNG COOMOJEEHNG ACTHAN UPHEM HINN NHC TOE				
+ + + + + + +	Bocintaree npejjularot JETTA GUNJO, NO HE UPHNYXJADOT ECTH Bocintaree pacckzharerot o nongce upo/AYTROE n GUNJO	Bocintaree npejjularot JETTA GUNJO, NO HE UPHNYXJADOT ECTH				
+ + + + + + +	Bochintaree nromarot JETTA UPHNNMATH HINN, OGYAROT HARTKAM N HOCJECHEE VYDope	Bochintaree nromarot JETTA UPHNNMATH HINN, OGYAROT HARTKAM N HOCJECHEE				
+ + + + + + +	GUNJOA HONJER JETTA R COOTRECHIN C TEMPEPBYPOH (TOPHNE GUNJO/5°C, KIOPHE LHOMUHN BOCINTAREE, OPRAHN3YJOHNIN KOPHNEE JETTA, B XAJTE, ROJOSHON CJONOM Bocintaree nromarot JETTA UPHNNMATH HINN, OGYAROT HARTKAM N HOCJECHEE Ecth YTCPEPAJEEHNG ACCTHA/HINRHOE MCHO KOMINECTHO OOGAATCHEHNG UPHNCHE HINN COOMETCHYJOT SPENOM HOKOJ/CHINN Pegehra R OGP3OARTEPHHOH OPARHNSUHN	Bochintaree nromarot JETTA UPHNNMATH HINN, OGYAROT HARTKAM N HOCJECHEE				

Bpmn UML Spec

Siemens AG
Siegmarstraße 2
D-7430 Erlangen

Alta tipologia: 13.05.2024

REFERENCES

www.elpais.com

Techniques for the detection of *Neisseria gonorrhoeae* in urine

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+
Количество приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+
Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дез растворы в достаточном количестве. Моющие средства, дез растворы хранятся в специально предназначенном месте	+
Наличие инструкции по их использованию	+
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока	+
Основное меню	+
Ежедневное меню	+
Технологические документы приготовления блюд	+
Гигиенический журнал (сотрудники)	+
Есть мед книжки у всех работников пищеблока	+
Наличие графика смены кипяченой воды	+
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+
Наличие кипяченной воды в специальной емкости	+

Выводы:

Организация питания в группе в корне
Рекомендации: побольше фруктов.

Подпись:

Лиза А. В.

Наташа О. Н.

Зинаида З. Ф.

Чек-лист проверки организации питания в Макарьевском филиале

ГБОУ СОШ с. Ольгино

(родительский контроль)

Дата проверки: 28. 11. 2024 г.

Члены комиссии, проводившие проверку: Ершова О. Н.

Генза А. М.

Кашушина И. М.

Время проверки 11:55

Показатель качества	Да	Нет
Санитарное состояние помещений для приема пищи чистое	+	
Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
Обеденные столы чистые (протертые)	+	
Сервировка столов аккуратная, на столах есть салфетницы с бумажными салфетками	+	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	+	
Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Блюда подают детям в соответствии с температурой (горячие блюдо 75°C, вторые блюда и гарниры-не ниже 65°C, холодные супы и напитки- не выше 14°C)	+	
Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе	+	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведения за столом	+	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд	+	
Воспитатели предлагают детям блюда, но не принуждают есть	+	
Есть утвержденное десятидневное меню	+	
Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на стенде	+	
В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+
Количество приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+
Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дез растворы в достаточном количестве. Моющие средства, дез растворы хранятся в специально предназначенном месте	+
Наличие инструкции по их использованию	+
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+
<i>Наличие и хедение обязательных документов по работе пищеблока</i>	
Основное меню	+
Ежедневное меню	+
Технологические документы приготовления блюд	+
Гигиенический журнал (сотрудники)	+
Есть мед книжки у всех работников пищеблока	+
Наличие графика смены кипяченой воды	+
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+
Наличие кипяченной воды в специальной емкости	+

Выводы:

Организация питания в группе полностью
соответствует санитарным нормам.

Подпись:

Мисул Генадий А. В.

Анастасия Напускова А. М.

Любовь Верещагина О. Н.

Чек-лист проверки организации питания в Макарьевском филиале

ГБОУ СОШ с. Ольгино

(родительский контроль)

Дата проверки: 19. 02. 2025 г.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Чернина О. Н.

Ленга А. В.

Кашчина Г. М.

Время проверки 11:50

Показатель качества

Да Нет

Санитарное состояние помещения для приема пищи чистое

+

Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены

+

Обеденные столы чистые (протертые)

+

Сервировка столов аккуратная, на столах есть салфетницы с бумажными салфетками

+

Комплекты посуды есть на каждого ребенка

+

Столовая посуда без сколов и трещин

+

Блюда подают детям в соответствии с температурой (горячие блюда 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)

+

Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе

+

Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведения за столом

+

Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд

+

Воспитатели предлагают детям блюда, но не принуждают есть

+

Есть утвержденное десятидневное меню

+

Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации

+

Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на стенде

В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда

+

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+
Количество приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+
Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дез растворы в достаточном количестве. Моющие средства, дез растворы хранятся в специально предназначенном месте	+
Наличие инструкции по их использованию	+
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока	+
Основное меню	+
Ежедневное меню	+
Технологические документы приготовления блюд	+
Гигиенический журнал (сотрудники)	+
Есть мед книжки у всех работников пищеблока	+
Наличие графика смены кипяченой воды	+
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+
Наличие кипяченной воды в специальной емкости	+

Выводы:

Организация питания, соответствует всем нормам.

Подпись:

Денза А. В.

Андрей Сашинича А. И.

Наталия Герасимова О. Н.

Чек-лист проверки организации питания в Макарьевском филиале

ГБОУ СОШ с. Ольгино

(родительский контроль)

Дата проверки: 10. 10. 2023.

Члены комиссии, проводившие проверку:

Гершина О.Н.

Ханзина А.М.

Чтамашев Г.Н.

Время проверки 11.05

Показатель качества	Да	Нет
Санитарное состояние помещения для приема пищи чистое	+	
Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
Обеденные столы чистые (протертые)	+	
Сервировка столов аккуратная, на столах есть салфетницы с бумажными салфетками	+	
Комплекты посуды есть на каждого ребенка	+	
Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Блюда подают детям в соответствии с температурой (горячие блюда 75°C, вторые блюда и гарниры-не ниже 65°C, холодные супы и напитки- не выше 14°C)	+	
Помощник воспитателя, организующий кормление детей, в халате, головном уборе	+	
Воспитатели помогают детям принимать пищу, обучают навыкам и поведения за столом	+	
Воспитатели рассказывают о пользе продуктов и блюд	+	
Воспитатели предлагают детям блюда, но не принуждают есть	+	
Есть утвержденное десятидневное меню	+	
Количество обязательных приемов пищи соответствуют времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей на стенде	+	
В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	

В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда

Наличие посуды для пищевых отходов с маркировкой	+
Наличие маркировок на посудах и кухонного инвентаря	+
Санитарное состояние шкафов, холодильников чистое	+
Количество приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций из меню-раскладки	+
Соблюдаются условия хранения инвентаря	+
Есть разрешенные для детского сада моющие средства, дез растворы в достаточном количестве. Моющие средства, дез растворы хранятся в специально предназначенном месте	+
Наличие инструкции по их использованию	+
Берутся суточные пробы и соблюдаются условия их хранения	+
Работники пищеблока имеют халаты, фартуки и головные уборы	+
У работников пищеблока нет признаков инфекционных заболеваний	+
Наличие и ведение обязательных документов по работе пищеблока	
Основное меню	+
Ежедневное меню	+
Технологические документы приготовления блюд	+
Гигиенический журнал (сотрудники)	+
Есть мед книжки у всех работников пищеблока	+
Наличие графика смены кипяченой воды	+
Наличие индивидуальных бокалов для питья воды	+
Наличие кипяченной воды в специальной емкости	+

Выводы:

Зашагаший нем. Все горячее
содержит.

Подпись:

Ильинец

А.Н. Кашинская О.Н.

Рег. Дернина О.Н.