

График посещения организации общественного питания

апрель, 2024

Учебный день, дата	Посетитель (законный представитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности и перемены)	Наличие сопровождающего (ФИО, должность)	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении и книги посещения организации общественного питания
11.04.2024	Пантелеева И.С., Филимонова М.П.	11.04.2024 (09.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз		<i>Пантелеева</i> <i>Филимонова</i>
	Лапина Н.С. Филимонова М.П.	11.04.2024 (12.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз		<i>Лапина</i> <i>Филимонова</i>

Приложение 4

Форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя
Иванова И.С. Иванова
Филиппова М.П. Филиппова

Дата 11.04.24
Перемена первая 9ч0
Прием пищи (завтрак, обед)

Класс дети с ОБЗ
Возраст детей

	Что проверить	Как оценить			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
3	Наименование блюд по меню котлетно-рыбная с соусом 59 руб филе отварной расстега- ной 1 руб бутерброд с маслом и сыр с сахаром 1 руб 15 хлеб ржаной 42	+ + + + +			
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
5	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
6	Полновесность порций	полновесны +	Кроме	Указать вывод по меню и по факту	
7	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	≈ 10%			
	Гарниров напитков	5% —			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?)	вкусно	Не очень	нет	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				

	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров	✓			
	напитков	✓			
9	Попробовать еду. Ваше мнение	отлично ✓	хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	Гарниров	✓			
	напитков	✓			
10	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	<i>в норме, соответствует</i>			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	<i>в наличии, соответствует</i>			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	+			

Форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 11.04.24

Лавина Н.С. Лавина
Филимонова М.В. Филимонова

Перемена четвертая 12⁴⁰

Класс дети с ОВЗ

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей

	Что проверить	Как оценить			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует +	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
3	Наименование блюд по меню Суп картофельный 250/10 Рис с курицей 50/175 Каша из овсяных хлопьев 180 Желе из фруктов 44	+ + + +			
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° +	< 50°	
5	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° +	< 45°	
6	Полновесность порций	полновесны +	Кроме	Указать вывод по меню и по факту	
7	Визуальное количество отходов Холодных закусок	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	Первых блюд	≈ 10%			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	≈ 15%			
	Гарниров				
	напитков	—			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?)	вкусно	Не очень	нет	
	Холодных закусок				
	Первых блюд	+			

	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	+			
	Гарниров	+			
	напитков	+			
9	Попробовать еду. Ваше мнение	отлично	хорошо	Удовлетворительно	
	Холодных закусок	-			
	Первых блюд	+			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	+			
	Гарниров	+			
	напитков	+			
10	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	<i>соответствие</i>			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	<i>в наличии, состояние хорошее</i>			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	<i>в наличии</i>			

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 11.04.24.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Матвиенкова М.В. Филимонова
Лопухина И.С. Лопухина
Матвиенкова И.С. Лопухина

Вопрос

Да/нет

1. Имеется ли в организации меню?
 - А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации да
 - Б) да, но без учета возрастных групп
 - В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? да
 - А) да
 - Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? да
 - А) да
 - Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
 - А) да, по всем дням да, по всем дням
 - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
 - А) да, по всем дням да
 - Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? да

- А) да
- Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? *да*
- А) да
- Б) нет
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? *да*
- А) да
- Б) нет
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? *нет*
- А) нет
- Б) да
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? *да*
- А) да
- Б) нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? *да*
- А) да
- Б) нет
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? *да*
- А) да
- Б) нет
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их? *нет*

жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

нет

Б) да

законный представитель (ФИО) Лалина Н.С., Фришманова М.П.,
Жаңыбаева У.С.
дата посещения 11 апреля 2024
оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) 5

Предложения Нет. Все соответствует. Вкусно.
Перцы палочками.

5. Благодарности _____

6. Замечания

нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 11.04.2024

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Законный представитель Лалина Н.С., Фришманова М.П., Жаңыбаева У.С.
Жаңыбаева У.С. (Лалина Н.С., Фришманова М.П., Жаңыбаева У.С.)
« 11 » апрель 2024

Уполномоченное лицо образовательной организации
М.П. Фришманова (М.П. Фришманова)
« 11 » апрель 2024