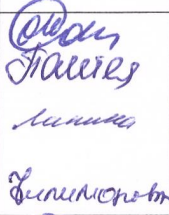

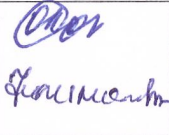



График посещения организации общественного питания

декабрь , 2023

Учебный день, дата	Посетитель (законный представитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительност и перемены)	Наличие сопровождающег о (ФИО, должность)	Отметка о посещени и	Отметка о предоставлени и книги посещения организации общественного питания
12.12.2023	Пантелеева И.С., Лапина Н.С., Соколова О.Н., Филимонова М.П.	12.12.2023 (10.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз		
3	Соколова О.Н., Филимонова М.П.	12.12.2023 (11.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз		

Результаты родительского контроля

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 12.12.20
 Перемена вторая
 Прием пищи (завтрак, обед)

Панфилова И.С. : Наталья Филимонова М.П.
 Лавина Н.С. : Наталья Филимонова
 Сорокина О.Н. : Наталья Филимонова
 Класс 1-
 Возраст детей нач. школа

#0

	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 <i>торт/мороженое с соусом 60/30 максимальное количество отбивных 100 Буженина с соусом 20/20 чай с сахаром 100/15 хлеб пшеничный 20</i>	+ + + + +			
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				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	> 50%			
	Гарниров	> 50%			
	напитков	—			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?) Холодных закусок	вкусно	Не очень	нет	
	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	✓			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	✓			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓			

Результаты родительского контроля

МОУ Ермаковская СОШ

Родительский контроль

ФИО законного представителя

Дата 12.12.23

Филимонова И.П. : Филимонова
Соловья О.Н. : *(подпись)*

Перемена *третья*

Класс 5-9 (*домашнее*).

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 <i>мясной салат с овощами, борщ, мажор. супчик с кв. картошкой, бутерброд с сыром, кофе, чай с сахаром, варенье, мед, витаминиз. др.</i>	+ + + + +			
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				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	> 5%			
	Гарниров	> 5%			
	напитков	> 3%			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?) Холодных закусок	вкусно ✓	Не очень	нет	
	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	✓			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	✓			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓			

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 12.12.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Пантелеева И.С.; Трапез
Филлимова М.П.; Шмелева
Соловова О.Н.; @
Ланкина Н.С.; Ланкина

Вопрос

1. Имеется ли в организации меню?
 А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
 Б) да, но без учета возрастных групп
 В) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
 А) да
 Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
 А) да
 Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
 А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
 А) да
 Б) нет
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
 А) да
 Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 А) да
 Б) нет
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
 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)?
 А) да
 Б) нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
 А) да
 Б) нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 В) не требуются
 А) да
 Б) нет
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 А) да

Б) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) да

Б) нет

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

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

А) да

Б) нет

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) да

Б) нет

Тантеева О.С., Соколова О.И.,
Лавина Н.С., Филимонова М.П.

1. законный представитель (ФИО) _____
2. дата посещения 12.12.23
3. оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) _____
5
4. Предложения уже соответствует, все хорошо
5. Благодарности _____
6. Замечания нет
7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: _____
8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Законный представитель _____
«12» 12 2023 Тантеева О.С.
Лавина Н.С.
Филимонова М.П.
Соколова О.И. (подпись)

Уполномоченное лицо образовательной организации
М.П. (Н.И. Маркова)
«12» 12 2023