

График посещения организации общественного питания

март, 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
14.03.2024	Пантелеева И.С., Филимонова М.П.	14.03.2024 (10.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз		<i>Пантелеев</i> <i>Филимонова</i>
	Лапина Н.С. Филимонова М.П.	14.03.2024 (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
 Паничкина И. С. Паничкина
 Филимонов а. м. П. Филимонов

Дата 14.03.24
 Перемена вторая 10:40
 Прием пищи (завтрак, обед)

Класс 1-5кл.
 Возраст детей

	Что проверить	Как оценить			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного цикличного 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 цикличному	Есть, соответствует +	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
3	Наименование блюд по меню Биточек мясной 60 Сырники с яблоками 200 Чай с сахаром 180/15 Хлеб ржаной 20 Огурец порцион. 31 Хлеб пшеничный 20	+ + + + +			
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)	5%			
	Гарниров	5%			
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>соответствует</i>			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	<i>в наличии, хорошее</i>			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	<i>в наличии</i>			

Приложение 4

Форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Ларина Н.С. Ларина
Филимонова И.В. Филимонова

Дата 14.03.24

Перемена четвертая 12⁴⁰

Прием пищи (завтрак, обед)

Класс дети с ОВЗ

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>цыпи из свеклы, капуста, картофель и ананасы 250/40, ялов с свеклой 30/100, салат из свеклы, ялов 180, хлеб ржаной 60, кондитерское изд-е (печенье) 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	10%			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	5%			
	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	соответств.			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	в наличии, соответствует			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	+			

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.03.24

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ткачевы И.С. Ткачев
Лавина И.С. Лавина
Филипповы Н.П. Филипповы
Вопрос

Да/нет

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, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

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) нет
- Б) да
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
- А) да
- Б) нет *не предусе*
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
- 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) нет

Б) да

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) нет

Б) да

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

А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

законный представитель (ФИО) Пантелеева И.С., Филимонова М.П.,
Лавина Н.С.
дата посещения 14.03.2024
оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) 5

Предложения Все очень вкусно. Порции нормальные.
Еда разнообразная.

5. Благодарности

6. Замечания

нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 14 марта 2024.

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: —

Законный представитель Пантелеева И.С.
Филимонова М.П.
Лавина Н.С. (Лавина Н.С.)
« 14 » марта 2024

Уполномоченное лицо образовательной организации
М.Ф. (Ж.М. Моркова)
« 14 » марта 2024

И