

**График посещения организации общественного питания**

май, 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
07.05.2024	Пантелеева И.С., Филимонова М.П.	07.05.2024 (11.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз		<i>Пантелеева</i> <i>Филимонова</i>
	Лапина Н.С. Филимонова М.П.	07.05.2024 (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

Дата 7.05.24  
 Перемена третья РРЧО  
 Прием пищи (завтрак, обед)

Григорьева И.С. Григорьев  
 Филиппова М.П. Филиппов  
 Класс 6-11 классы  
 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 котлета из мяса рыба 80 картофельное пюре 180 чай с сахаром и молоком 18/15/6 мед пшеничный 20 кондитерское изделие 21	+ + + + +			
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	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	соответств.			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	в наличии, хорошее			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	+			

Приложение 4

Форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 7.05.24

Мамина И.С. Мамина  
Филимонова М.А. Филимонова

Перемена 1 четверть § 1240

Класс дети с ОВЗ

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей

	Что проверить	Как оценить Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы +	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
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 сдобовый 250 Пюре карто-пшенич. 30/50 Рис отварной рассып- чатый 130 Каша из смеси суджухов 180 Ч.м.б. рисовой 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 Холодных закусок	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	Первых блюд	10%			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	5%			
	Гарниров	5%			
	напитков	2%			
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>соответств.</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	+			

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 09.05.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Таймасева И.С. Таймас  
 Данило Н.С. Данило  
 Александров М.П. Александров  
 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 требуется*
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



Филимова М.А.

законный представитель (ФИО)

Ланкина И.С.  
Филимова И.С.

дата посещения 07.05.24

оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) 5

Предложения Вкусно. Торжми соответствует.

5. Благодарности

6. Замечания

нет

7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 04.05.2024

8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Законный представитель

Филимова Филимова М.А.  
Ланкина Ланкина И.С.  
Ланкина (Филимова И.С.)

« 07 »

05

20 24

Уполномоченное лицо образовательной организации

« 07 »

Моя  
май

(И.С. Ланкина)

20 24 2

Й

5