

**График посещения организации общественного питания**

ноябрь , 2023

| 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 |
|--------------------|--|---|--|---------------------|--|
| 16.11.2023         | Паестелева И.С., Лапина Н.С.             | 16.11.2023 (9.40) Перемена 20 мин.  | Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз | Ташева<br>Машкина   | ✓  |
|                    | Соколова О.Н., Филимонова М.П.           | 16.11.2023 (12.40) Перемена 20 мин.   | Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз | Сорок<br>Филимонова | ✓  |

## Результаты родительского контроля

### Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 16.11.23

Вохомов Д. И. : *(подпись)*  
Фрилликов М. П. : *(подпись)*

Перемена четвертая

Класс Дети 0/23

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей 7-9 лет

|   | Что проверить   | Как оценить<br>Поставьте «V» в соответствующий раздел |  |                                  | Комментарии<br>к разделу |
|---|---|---|--|----------------------------------|--------------------------|
|   |   | Есть,<br>размещено на<br>сайте школы                  | Есть, но не<br>размещено на<br>сайте школы | нет                              |                          |
| 1 | Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню   | ✓   |  |                                  |                          |
| 2 | Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому   | ✓   | Есть, но не размещено на сайте школы       | нет                              |                          |
| 3 | Наименование блюд по меню<br><i>Суп картофель. с ма-картон. куриц. с куроб 280</i><br><i>минимум мясной 50</i><br><i>рогу овощная 150</i><br><i>котлет из смеси субпродуктов 180</i><br><i>хлеб ржаной 35</i> | ✓<br>✓<br>✓<br>✓<br>✓                                 |  |                                  |                          |
| 4 | Температура первых блюд   | > 70  | 70 - 50°<br>✓                              | < 50°                            |                          |
| 5 | Температура вторых блюд   | > 60°   | 60 - 45°<br>✓                              | < 45°                            |                          |
| 6 | Полновесность порций  | полновесны<br>✓                                       | 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  | 2%  |  |                                  |                          |
|   | 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   | +         |        |                   |  |
| 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

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 16.11.23  
 Перемена первая  
 Прием пищи (завтрак, обед)

Пантелеева И.С.; Трапез  
 Лашкина А.В.; Лашкина  
 Класс Дети с ОВЗ  
 Возраст детей 1-9 кл.

|   | Что проверить  | Как оценить<br>Поставьте «V» в соответствующий раздел |  |                                  | Комментарии<br>к разделу        |
|---|--|---|--|----------------------------------|---------------------------------|
|   |  | Есть,<br>размещено на<br>сайте школы                  | Есть, но не<br>размещено на<br>сайте школы | нет                              |                                 |
| 1 | Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню  |   |  |                                  | на сайт,<br>на перемену<br>лече |
| 2 | Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому  | Есть,<br>соответствует<br><br>✓                       | Есть, но не<br>размещено на сайте<br>школы | нет                              |                                 |
| 3 | Наименование блюд по меню<br>макаронные изделия<br>крупы с овощами 150/20<br>салат из овощей<br>пюре 180<br>хлеб ржаной 60<br>яблоко 150 | +<br>+<br>+<br>+                                      |  |                                  |                                 |
| 4 | Температура первых блюд  | > 70  | 70 - 50°                                   | < 50°                            |                                 |
| 5 | Температура вторых блюд  | > 60°   | 60 - 45°<br>✓                              | < 45°                            |                                 |
| 6 | Полновесность порций   | полновесны<br><br>✓                                   | Кроме                                      | Указать вывод по меню и по факту |                                 |
| 7 | Визуальное количество отходов Холодных закусок   | < 30%<br>✓<br><br>> 20                                | 30 - 60%                                   | > 60%                            |                                 |
|   | Первых блюд  |   |  |                                  |                                 |
|   | Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)   |   |  |                                  |                                 |
|   | 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   | <u>отлично</u> | 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: 16.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Лашева Н.С.; Лашева

Лашева И.С.; Лашева  
Милосердова М.П.; Милосердова  
Соколова О.Н.; Оцен

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  
 В) не требуются
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) 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



1. законный представитель (ФИО) Зантеева И.С., Данина И.С., Соколов О.Н., Филимонов И.П.  
2. дата посещения 16.11.2023  
3. оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) 5

4. Предложения нее соответствует, все вкусно

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 Зантеева И.С., Данина И.С., Соколов О.Н., Филимонов И.П.  
« 16 » И. 20 23 Данина И.С.

Уполномоченное лицо образовательной организации  
И. ( И.И. Морцова )  
« 16 » И. 20 23