

График посещения организации общественного питания

январь, 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
18.01.2024	Пантелеева И.С., Лапина <i>И.С.</i>	18.01.2024 (09.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз	<i>Пантелеев</i> <i>Лапина</i>	✓
4	Соколова О.Н., Филимонова М.П.	18.01.2024 (12.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз	<i>Сокол</i>	✓

Результаты родительского контроля

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 18.01.24
 Перемена первая четверга
 Прием пищи (завтрак, обед)

Соколова В. Н.
Филимонова М. П.
 Класс 1-9
 Возраст детей Дети с ОВЗ

	Что проверить	Как оценить			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на 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 <i>Уши из свиной капусты в кляре и сметаной 230/10</i> <i>плов из говядины 100/30</i> <i>салат из свекл. морк. 180</i> <i>хлеб ржаной во кондит. удел. (мелень) 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	норм.			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	в наличии, соответств.	✓		
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 *19.01.24*
 Перемена *первая*
 Прием пищи (завтрак, обед)

Мамкина И.С. Липина
Пантелеева И.С. Павлов
 Класс *дети с ОВЗ*
 Возраст детей *1-9 классы*

	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 <i>✓</i>	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <i>✓</i>	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
3	Наименование блюд по меню <i>Бисквит мясной с соусом 60/30</i> <i>Картофельное пюре 200</i> <i>чай с сахаром 20/15</i> <i>хлеб пшеничн. 20</i> <i>хлеб ржаной 20</i> <i>суп из свеклы 20</i>	<i>✓</i> <i>✓</i> <i>✓</i> <i>✓</i> <i>✓</i> <i>✓</i>			
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
5	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° <i>✓</i>	< 45°	
6	Полновесность порций	полновесны <i>✓</i>	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)	<i>30%</i>			
	Гарниров	<i>20%</i>			
	напитков	<i>—</i>			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?)	вкусно	Не очень	нет	
	Холодных закусок				
	Первых блюд				
	Вторых блюд	<i>✓</i>			

	(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	соответствует, в наличии			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓			

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) Давыдова И.С., Лопина Н.С.,
2. дата посещения 18.01.24
3. оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) 5

4. Предложения все верно

5. Благодарности _____

6. Замечания нет

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Законный представитель Давыдова И.С. 18 01 20 24
Лопина Н.С. Сokolova O.H. Филимонова М.П. Олеин
(Давыдова И.С.)

Уполномоченное лицо образовательной организации И.И. Морозова
«18» 01 20 24

Й

20

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 18.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Лавкина А.С.; Лавкина
Транталева И.С.; Трапез
Фролова И.И.;
Секрета О.И.: ОМ

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