

**График посещения организации общественного питания**

**октябрь, 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
16.10.2024	Пантелеева И.С., Филимонова М.П., Лапина Н.С.	16.10.2024 (11.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз	<i>Пантелеев</i> <i>Филимонов</i>	+
		16.10.2024 (12.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз	<i>Пантелеев</i> <i>Филимонов</i>	+

Книга посещения школьной столовой

1. законный представитель (ФИО) Гришиных А.П., Соловьев Д.Н., Латкина У.С.
2. дата посещения 17.09.2024
3. оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) 5
4. Предложения нет
5. Благодарности \_\_\_\_\_
6. Замечания нет
7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 14.09.24
8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_

Законный представитель Латкина У.С.  
Соловьев Д.Н. (\_\_\_\_\_)

« 17 » 09 2024

Уполномоченное лицо образовательной организации  
М.С. (\_\_\_\_\_)

« 17 » 09 2024

Результаты родительского контроля

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя  
 Филимонова И.П. Филимонова  
 Валентина Ф.С.  
 Филимонова И.С. Филимонов  
 Класс 4а  
 Возраст детей 10 лет

Дата 16.10.2024  
 Перемена четвертая  
 Прием пищи (завтрак, обед)

	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 Рыба из свежей капусты с картошкой и сметаной котлеты мясные в соусе 60/50 каша гречневая рассыпчатая 150 салат из черной смородины 180 салат из свеклы 30	+ + + + +			
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	7 10			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	7 10			
	Гарниров	7 5			
	напитков	7 5			
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	соответствует			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	в наличии, в хорошем состоянии			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	в наличии			

## Результаты родительского контроля

### Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 16.10.2024  
 Перемена третья  
 Прием пищи (завтрак, обед)

Григорьев И.И.  
Григорьев И.И.  
 Класс С 6 по 7А  
 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>запеканка из творога со смородиной и яблоком 130г какао с маком 180</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)	—			
	Гарниров				
	напитков	5%			
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	соответствует			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	в наличии, в порядке, в соответствии			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	в наличии			

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 16.10.24  
Инициативная группа, проводившая проверку:  
Лактеисва И.С. Талыгу  
Латина Не  
Филиппова И.П. Филиппова

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 *не требуются*  
 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