

График посещения организации общественного питания

ноябрь, 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
19.11.2024	Пантелеева И.С., Филимонова М.П., Лапина Н.С.	19.11.2024 (9.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз	✓	<i>Пантелеева Филимонова Лапина</i>
4	Пантелеева И.С., Филимонова М.П., Лапина Н.С.	19.11.24 12.40 Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз	✓	<i>Пантелеева Филимонова Лапина</i>

Книга посещения школьной столовой

1. законный представитель (ФИО) Филимонова М.П. Филимонова
2. дата посещения 19.11.2024
3. оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) 5
4. Предложения _____
5. Благодарности Все хорошо соблюдено, всё очень вкусно
6. Замечания _____
7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 19.11.24
8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Законный представитель _____
« 19 » 11 20 24 Матина И.С. Таслеев
(Филимонова М.П. Филимонова)

Уполномоченное лицо образовательной организации _____
« 19 » 11 20 24 (Морнова Н.М.)

Результаты родительского контроля

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 19.11.24
 Перемена первая
 Прием пищи (завтрак, обед)

Филимонова М.А. Филимонова
Дарина И.С. Дарина
Самойлова И.С. Самойлов

Класс
 Возраст детей дети с/к (033)

№	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 <u>+</u>	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <u>+</u>	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
3	Наименование блюд по меню <u>котлета из мяса птицы 40</u> <u>картофель жареный 40</u> <u>чай с сахаром</u> <u>минерал 40/15/7</u> <u>апельсиновой содой 40</u>	<u>+</u> <u>+</u> <u>+</u> <u>+</u> <u>+</u>			
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
5	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° <u>+</u>	< 45°	
6	Полновесность порций	полновесны <u>+</u>	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)	<u>> 10</u>			
	Гарниров	<u>> 5</u>			
	напитков	<u>—</u>			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?) Холодных закусок	вкусно	Не очень	нет	
	Первых блюд				
	Вторых блюд	<u>+</u>			

	(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, в хорошем состоянии</i>			
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
Филимонова М.П. Филимонова
Филимонова И.С. Филимонов

Дата 19.11.24
Перемена четвертая
Прием пищи (завтрак, обед)

Класс
Возраст детей дети с 0ВЗ

	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 суп картофельный с картофелем 250 огурцы-огуречники 52/50 рис отварной рассыпчатый 180 картофель тушеный 180 омлет мясной 49	+ + + + +			
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	✓			
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	<i>в наличии, соответствует</i>			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	+			

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 19.11.24

Инициативная группа, проводившая проверку:

Филимонова М.А. Филимонова
Лалина И.С. Лалина
Трапезникова И.С. Трапез

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