

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
17.01.2025	Пантелеева И.С., Филимонова М.П., Лапина Н.С.	17.01.2025 (10.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор, Сафонова Г.А. - завхоз	✓	<i>Пантелеева Филимонова Лапина</i>
	Пантелеева И.С., Филимонова М.П., Лапина Н.С.	17.01.25 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) Ланкина Н.С. Филимонова д.р., Лантисева И.С.
2. дата посещения 17 января 2025 г.
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 Спасибо за помощь. Сра  
разнообразие.
6. Замечания —
7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 17.01.25
8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: —

Законный представитель Ланкина Н.С. Ланкина  
Филимонова д.р. Филимонова  
(Лантисева И.С.) Лантисева  
« 17 » января 2025

Уполномоченное лицо образовательной организации  
И.С. (И.С. Морозов)  
« 17 » 01 2025

## Результаты родительского контроля

### Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 17.01.25  
 Перемена вторая  
 Прием пищи (завтрак, обед)

Филимонова М.А. Филимонов А.А.  
Сыроежкин И.С. Сыроежкин И.С.  
 Класс 2.С. Пятые  
 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>птица отварная в соевом 50/50 салат зеленая капуста рассольник с огурцами и помидорами 10/10 овощ рапшой 60</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)	> 20			
	Гарниров	> 10			
	напитков	> 5			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?) Холодных закусок	вкусно	Не очень	нет	
	Первых блюд				
	Вторых блюд	+			

	(мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров	+			
	напитков	f			
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

Дата 17.01.25  
 Перемена четвертая  
 Прием пищи (завтрак, обед)

Тимошкова И.А. Тимошова  
Малыгина Н.С. Тимошова  
 Класс детей с ОБЗ  
 Возраст детей

1	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>рассольник с курицей суп с сметаной 200г котлета из мяса птицы 60 макаронное изделие отварное 150 котлет из замороженных мясов 150 хлеб ржаной 30</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	<i>&gt; 20</i>			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>&gt; 10</i>			
	Гарниров	<i>&gt; 15</i>			
	напитков	<i>-</i>			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?) Холодных закусок	вкусно	Не очень	нет	
	Первых блюд	<i>+</i>			
	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	<i>соответствует</i>			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	<i>в наличии, хорошее состояние</i>			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	<i>в наличии.</i>			

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 17.01.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Лопина Н.С. Лопина  
Трапезникова И.С. Трапезникова  
Филимонова М.А. Филимонова

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