




**График посещения организации общественного питания**

март , 2022

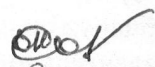
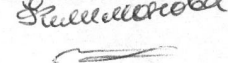
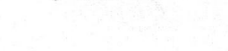
Учебный день, дата	Посетитель (законный представитель ) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительност и перемены)	Наличие сопровождающег о (ФИО, должность)	Отметка о посещени и	Отметка о предоставлени и книги посещения организации общественного питания
17.03.2022	1)Филимонова М.П.	17.03.2022 (9.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор		+
	2)Лапина Н.С.	17.03.2022 (9.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор		+
	3)Соколова О.Н.	17.03.2022 (9.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор		+

### Оценочный лист

Дата проведения проверки: 17.03.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Соколова ОМ  
Григорьева ММ  
Лавина ИЕ

#### 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

## Результаты родительского контроля

### Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 17.03.2022

Лилия М.С. Соколова О.Н. Сусловцев

Перемена 1

Класс 2 класс ДКЗ

Прием пищи (завтрак, обед)

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	на сайте по меню - 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				
	Биточек мясной 45	+			
	Макаронные изделия твердые 200	+			
	Соус красный овощной 30	+			
	Чай с сахаром 15	+			
	Хлеб ржаной 25	+			
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)	10%			
	Гарниров	10			
	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	+			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	+			

1. законный представитель (ФИО) Латина Н.С., Соколов О.Н., Филимова И.
2. дата посещения 17.03.2022
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 Завтрак приготовленный Все нормы соблюдаются Вкусно
6. Замечания —
7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 17.03.2022
8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: —

Законный представитель (Латина Н.С.)  
« 17 » 03 20 22 ОУ (Соболева О.И.)

Уполномоченное лицо образовательной организации Филимова (Филимова И.И.)  
И.И. Филимова ( И.И. Филимова )  
« 17 » 03 20 22