

## График посещения организации общественного питания

декабрь, 2022

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 в книги посещения организации общественного питания
27.12.2022	1) Филимонова М.П.	27.12.2022 (09.40, 12.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор	+	✓ Филимонова
	2) Ланина Н.С.	27.12.2022 (09.40, 12.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор	+	✓
	3) Соколова О.Н.	27.12.2022 (09.40, 12.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор	+	✓ Соко

1. законный представитель (ФИО) Ланнико ИЕ, Филиппович МП,  
 2. дата посещения 24.12.22  
 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 очень хорошо и завтрак и обед. Порции небольшие  
 6. Замечания нет  
 7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 27.12.2022  
 8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: —

Законный представитель [подпись] Ланнико ИЕ  
 (« 24 » 12 2022) (Соловова ОИ)  
 Уполномоченное лицо образовательной организации [подпись]  
 (« 27 » декабря 2022) (Н.Н. Морозова)

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 27.12.22

Инициативная группа, проводившая проверку: Лопина ИС,  
Филимонова А.Т., Соловьева С.И.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	—
В) нет	—
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	да
Б) нет	—
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	да
Б) нет	—
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	—
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	—
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	—
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	—
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	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) нет	нет
Б) да	—
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	не требуется
Б) нет	—
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	—
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	—
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	—
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	—
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	—
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	—

Филимонова М.П. : Филимонова  
 Лавина Н.С. : —  
 Соколова О.Н. : Соколов

Приложение 4

Форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата 27.12.22

Федосеева И.С. ✓  
Мурзина Н.Е. ✓  
Сосалова О.И. ✓

Перемена 4

Класс 1-11 К.

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей 1-11 К.

	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 котлета мясная с соусом 2130 рис отварной рассыпчатый 110. кашоты из геркулесовой крупы 200 хлеб ржаной 35г.	✓ ✓ ✓ ✓ ✓			
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	15% ✓			
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	10% ✓			
	Гарниров	15% ✓			
	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	✓			
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	✓			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓			



Приложение 4

Форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя  
 Филимонова Л.П. *Филимонова*  
 Далиева Н.С.  
 Саидова О.Н. *О.Н.*  
 Класс *детей 1В3*  
 Возраст детей *1-11 лет*

Дата *27.12.22*  
 Перемена *1*  
 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 <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>Бутерброд с сыром 29/10</i> <i>Салат натуральный с авокадо 150/5</i> <i>чай с сахаром 20/15</i>	<i>✓</i> <i>✓</i> <i>✓</i>			
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
5	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 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%	
		<i>✓ 5%</i>			
	Первых блюд				
	Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	Гарниров напитков	<i>✓ 10%</i> <i>✓ 5%</i>			
8	Спросить мнение детей (если не вкусно, почему?) Холодных закусок	вкусно <i>✓</i>	Не очень	нет	

	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	✓			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓			