

График посещения организации общественного питания

сентябрь , 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 и книги посещения организации общественного питания
07.09.2022 2	1)Филимонова М.П.	07.09.2022 (11.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор	<i>Филимонова</i>	+
	2)Лапина Н.С.	07.09.2022 (11.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор	<i>[Signature]</i>	+
	3)Соколова О.Н.	07.09.2022 (11.40) Перемена 20 мин.	Морнова Н.М., директор	<i>[Signature]</i>	+

Результаты родительского контроля

Родительский контроль

МОУ Ермаковская СОШ

ФИО законного представителя

Дата *07 сентября 2011*

Ларина Н. С. Филиппов В. П. Филиппов В. П.

Перемена *3*

Класс *5-11 кл.*

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей

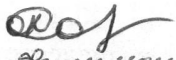
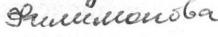

1	Что проверить	Как оценить			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			<i>нет на сайте на пищеблоке</i>
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	+	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
3	Наименование блюд по меню				
	<i>Биточки мясной с соусом 750</i>	+			
	<i>картофельное пюре 200</i>	+			
	<i>колбаса из св-шик 100г 200</i>	+			
	<i>хлеб пшеничный 250</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)	10%			
	Гарниров	15%			
	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	соответств.			
11	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	+			
12	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	+			

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 07.09.22

Инициативная группа, проводившая проверку:

Соколова О.Н. 
Филимонова М.П. 
Лавина И.С. 

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

1. законный представитель (ФИО) Ланина Н.С., Сорокина О.Н., Тиммокова М.
2. дата посещения 07.09.22
3. оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки) _____
4. Предложения _____
5. Благодарности Высокая температура жарурам
Все нормы соблюдены
6. Замечания _____
7. Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами ОУ оставленных комментариев: 07.09.22
8. Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Законный представитель _____ (Ланина Н.С.)
« 07 » сентября 20 22 (Сорокина О.Н.)
Тиммокова (Тиммокова О.И.)

Уполномоченное лицо образовательной организации
_____ (И.И. Морозов)
« 07 » 09 20 22