КНИГА ПОСЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

(РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)

Школа № 2

Дата 21.10.26

ФИО родителя Девяченкая А.А

Перемена N 3

Класс 7 а

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей 12-15

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	**Наличие десятидневного цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню**	Есть, размещено на сайте школы V	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	Все отлично.
2	**Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному**	Есть, соответствует V	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	**Температура первых блюд**	> 70	70 - 50°	< 50°	

			√45		
4	**Температура вторых блюд**	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны √	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	**Визуальное количество отходов**	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд	√			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
		√			
6	**Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)**	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд	√			
	вторых блюд (мясных,				

	рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков	✓			
7	**Попробовать еду. Ваше мнение**	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания/ комментарии				

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 21.10.26.

Инициативная группа, проводившая проверку: Девяткина А.А.

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. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню?

✓ А) да

Б) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

✓ А) да

Б) нет

4. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

✓ А) да

Б) нет

5. Качественно ли произведена уборка обеденных столов?

✓ А) да

Б) нет

6. Персонал находится в чистой и опрятной спецодежде?

✓ 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

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

✓ А) да

Б) нет

12. Принимают участие учащиеся в накрывании столов?

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

Подписи:

