

Приложение № 2 к Положению

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО): Вурдун Теймура Тахметовна  
Дата посещения: 11.09.2024

Оценка существующей организацией питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): оценка 5. Все отлично.

Предложения: \_\_\_\_\_

Благодарности: Очень вкусно, всё было горячее и свежее.

Замечания: замечаний не имею.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: \_\_\_\_\_

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_

Родитель Вурдун Т.Т. «11» сентября (подпись, дата)  
Уполномоченное лицо образовательной организации А.А. (подпись)  
А.А. (ФИО, должность, подпись, дата)



## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа № 11

ФИО родителя

Дата 11.09.24.

Вердун Т.Т.

Смена N 1

Перемена N 2

Класс 1Б

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей 7 лет

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	<i>Все родители знают о меню на 10 дней вперед.</i>
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, соответствует	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
3	Помещение столовой и столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Да, но есть замечания	Нет	<i>Дети чистые</i>
4	Посуда чистая, сухая, без сколов	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Да, но есть замечания	Нет	<i>вся посуда, как новая!</i>
5	Работники работают в головных уборах и одноразовых перчатках	<input checked="" type="checkbox"/> Да		Нет	<i>все работники полностью одеты, как ну.</i>
6	Наименование блюд по меню	холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо	основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <input checked="" type="checkbox"/>	
		гарнир <input checked="" type="checkbox"/>	напиток <input checked="" type="checkbox"/>		
7	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° <input checked="" type="checkbox"/>	< 50°	
8	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° <input checked="" type="checkbox"/>	< 45°	
9	Полновесность порций	<input checked="" type="checkbox"/> полновесны	кроме -	выход	
10	Визуальное количество отходов	<input checked="" type="checkbox"/> < 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				

	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
11	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	✓ Вкусно	Не очень	Нет	дети были довольны.
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
12	Попробовать еду. Ваше мнение	✓ Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
13	В буфете отсутствуют запрещенные продукты	Да ✓	Нет	Запрещены к продаже: кремовые кондитерские изделия, газированные напитки, карамель, жевательная резинка, кофе натуральный, тонизирующие напитки	
14	В буфете отсутствуют продукты с истекшим сроком годности	Да ✓	Нет		
15	Ваши предложения/пожелания/комментарии	Меня, как родителя все устроило и очень понравилось, еда вкусная, свежая, а также качественная и полезная.			

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макаронные изделия (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом, личинка-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



## ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы