

Приложение № 4

Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг школьной столовой (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МКОУ «Черемушкинская ООШ»

Перемена № _____

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

ФИО законного представителя _____

Класс 9 Дата 26.09.2019

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 <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2. Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, соответствует	Нет	
наименование блюд по меню	холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо <input checked="" type="checkbox"/>	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <input checked="" type="checkbox"/>	
	гарнир - <input checked="" type="checkbox"/>	напиток - <input checked="" type="checkbox"/>		
3. Температура первых блюд	> 70 <input checked="" type="checkbox"/>	70 - 50° <input checked="" type="checkbox"/>	< 50° <input checked="" type="checkbox"/>	
4. Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45° <input checked="" type="checkbox"/>	< 45° <input checked="" type="checkbox"/>	
Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5. Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60% <input checked="" type="checkbox"/>	> 60%	
холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
6. Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
7. Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
	<input checked="" type="checkbox"/>			
Ваши предложения/пожелания комментарии	<u>Хорошо</u>			

Бури

**Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ "Черемушкинская основная общеобразовательная школа"**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: *26.09.24*

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

	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	

Бурм

Приложение № 4

Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг школьной столовой (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МКОУ «Черемушкинская ООШ»
 Перемена № 3
 Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

ФИО законного представителя Фамонцева И Дата 17.10.24
 Класс 5
 Возраст детей 13

	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, 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°	
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				

Фамонцев

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ "Черемушкинская основная общеобразовательная школа"

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

17.10.2024.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	<i>Да</i>
	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?	<i>Да</i>
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	<input checked="" type="radio"/> 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)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	

	<input type="radio"/> Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	<input type="radio"/> Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	<input type="radio"/> Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	<input type="radio"/> Б) да	

Дошотр

Приложение № 4

Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг школьной столовой (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МКОУ «Черемушкинская ООШ»

ФИО законного представителя Буракова В Ю Дата 08.11.2024

Перемена № _____

Класс 9

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

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 <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо <input checked="" type="checkbox"/>	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <input checked="" type="checkbox"/>	
		гарнир - <input checked="" type="checkbox"/>	напиток - <input checked="" type="checkbox"/>		
3	Температура первых блюд	> 70° <input checked="" type="checkbox"/>	70 - 50° <input checked="" type="checkbox"/>	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45° <input checked="" type="checkbox"/>	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
	первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
	гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
	напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Ваши предложения/пожелания	<input checked="" type="checkbox"/>			
	комментарии	<input checked="" type="checkbox"/>			

Бураков

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ "Черемушкинская основная общеобразовательная школа"

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

08.11.2024.

	Вопрос	Да/нет
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, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
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) нет	✓
	Б) да	
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	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) нет	✓

	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Буч