

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 22.10.21

ФИО родителя
Александрова К.В.

Перемена № 3

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 1

Возраст детей 7

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие десятидневного 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.)	<i>суп-горячий, вкусный, очень свежий, ароматный!</i>
3	Температура первых блюд	гарнир - > 70	напиток - 70 - 50°	< 50°	<i>65° суп</i>
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	<i>60° картофельная каша</i>
	Полновесность порций	<u>полновесны</u>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	<i>нет</i>
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	<i>меньше 30%</i>
	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	
		<i>вкусно</i>			
	холодных закусок	<i>вкусно</i>			
	первых блюд	<i>вкусно</i>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>вкусно</i>			
7	гарниров	<i>вкусно</i>			
	напитков	<i>вкусно</i>			
	Попробовать еду. Ваше мнение	<u>Отлично</u>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания/комментарии	<i>всё очень понравилось. Большое спасибо поварам!</i>			

ЗАЯВКА
на проведение родительского контроля

Чет- верть	Дата проведения	Ф.И.О. членов родительского контроля	Ф.И.О. сопровождающего	Отметка о посещении
1	22.10.2021	Александрова К В		Посетили
2				
3				
4				

Родительский контроль за организацией школьного питания

Следует обратить внимание на:	Продукты, <u>не</u> допускаемые при организации общественного питания в школе
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Соответствие блюд утвержденному меню ✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми ✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей) ✓ Объем пищевых отходов после приема пищи ✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании ✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления ✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц ✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди ✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом ✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре ✓ Окрошки и холодные супы ✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-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 леденцовая ✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

	Да	Нет		Да	Нет
Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации	+		Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов)	+	
Размещение цикличного меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы	+		Соответствие количества приемов пищи, регламентированного циклическим меню, режиму работы школы	+	
Наличие ежедневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей	+		Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы	+	
Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.)	+		Выявление факта выдачи детям остывшей пищи		+
Наличие замечаний к соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук)		+	Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным		+
Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи	+		Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		+
Наличие повторов блюд в меню в смежные дни		+	Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал)	+	