

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МОУ «Центр образования «Тавла» - Средняя общеобразовательная школа № 17»

Дата, время: 13.10.2022 12.40

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Требовацova Зибвирa Камшeвнa
2. Лобaнов Витaлий Никoлaевич
3. Чeшoвoгeсoвa Свeтлaнa Никoлaевнa

Класс, в котором учится ребенок 10Б 10А

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой

обед

(указать завтрак/обед/полдник)

Если не питается, укажите причину —

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1-неуд., 5-отл.)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	да	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	да	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	да	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	нет	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	да	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	да	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	да	
7.	Наличие контрольного блюда	да	
8.	Качество сервировки столов официантами	5	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	да	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	да	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	5	
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд. Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	супы - 4 вторые - 5	

Заключение комиссии родительского контроля: Температура супа на
столе - 52,6, жирность - 37%, кислотность 237.

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля:

1. Виз / Темоваева Ж.К
подпись / расшифровка подписи
2. А / Меданов В.И.
подпись / расшифровка подписи
3. А / Темоваева С.Н.
подпись / расшифровка подписи

№	Критерий оценки	Оценка
1	Наличие сертификата качества продукции	
2	Состояние помещений, соблюдение санитарно-гигиенических требований	
3	Наличие и соблюдение санитарно-эпидемиологического надзора	
4	Состояние и качество сырья, используемого в производстве	
5	Соблюдение сроков годности, условий хранения продукции	
6	Наличие и соблюдение санитарно-эпидемиологического надзора	
7	Состояние контроля качества продукции	
8	Качество оформления продукции	
9	Соблюдение правил безопасности при использовании продукции	
10	Наличие информации о составе продукции	
11	Наличие информации о месте производства продукции	
12	Качество продукции, соответствие требованиям стандартов	
13	Наличие информации о месте производства продукции	
14	Наличие информации о месте производства продукции	
15	Наличие информации о месте производства продукции	
16	Наличие информации о месте производства продукции	
17	Наличие информации о месте производства продукции	