

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МАОУ СОШ № 52

Дата 21.04.2015

Смена № 2

Перемена № 3

Прием пищи (завтрак, обед,
полдник)

ФИО родителя

(законного представителя)

Анурин И.В.

Класс 8 е

Возраст детей 14-15 лет

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
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 наименованию блюд по меню	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	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	Полновесный	Кроме -	Указать вывод по меню и по факту	
5.Визуальное	<30 %	30-60 %	>60 %	

количество				
отходов				
холодных закусок				
первых блюд				
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
гарниров				
напитков				
6.Спросить мнение детей (если невкусно, 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 и пожелания (комментарии)				
Спасибо работникам столовой за такую еду!				
Юлия ЧВ				

АНКЕТА

«Удовлетворённость школьным питанием»

Школа 52
Класс 8 Б

Посещает ли Ваш ребёнок школьную столовую?

- да ✓
- нет
- иногда
- никогда

Интересуетесь ли Вы организацией питания в школе?

- да ✓
- нет
- иногда
- часто

Устраивает ли Вас ассортимент блюд в школьной столовой?

- да ✓
- нет
- частично

Что больше всего нравится Вашему ребёнку кушать в школьной столовой?

- первые блюда
- вторые блюда
- выпечку ✓
- все, что готовится

Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

- да ✓
- нет

Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

- да ✓
- нет

Что Вас не устраивает в организации школьного питания?

- качество обслуживания
- однообразие блюд

Другое _____

Если Ваш ребенок не питается в школе, то почему?

- не имеем материальной возможности
- ему(ей) не нравится питание в школе – еда невкусная
- ему(ей) не нравится питание в школе – ему подают холодной
- он(она) не успевает, так как времени на перемене недостаточно
- другая причина (напишите, пожалуйста, какая) _____

Если Ваш ребенок покупает что-либо в буфете школы, то как часто?

- ✓ - ежедневно
- 2 – 3 раза в неделю
- затрудняюсь ответить

Ваши предложения по организации питания в школе 21.04.2025

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

58



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 liverные колбасы, заливные блюда, студни, форшмаки 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), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



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



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



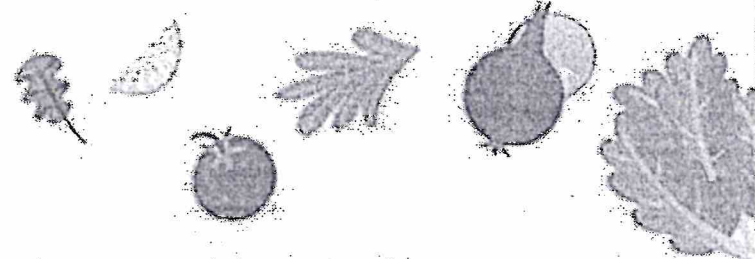
Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Кеас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут служить основанием для принятия в школе...

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания...