

Результаты проверок 2024-2025 учебный год

95

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МАОУ СОШ № 52
 Дата 9.09.24
 Смена № 2
 Перемена № 2
 Прием пищи (завтрак, обед,
 полдник)

ФИО родителя
 (законного представителя)
Кранова Анастасия
 Класс 32
 Возраст детей 9-10

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1. Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
2. Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому наименованию блюд по меню	✓	Есть, соответствует	Нет	
	✓	Холодная закуска	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
	✓	1 блюдо	✓	
	✓	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)			
	Все было очень вкусно !!!		
			<i>В</i>

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МАОУ СОШ № 52

Дата 19.09.2024

Смена № 1

Перемена № 1

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

ФИО родителя (законного представителя)

Агура М. В.

Класс 1, 5^ч

Возраст детей 7 лет

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1. Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	✓			
2. Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому наименованию 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	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)			

Все было очень вкусно.
 Самое главное свежее, было то же самое
 что и раньше. Спасибо.

@ Агура И.В.

АНКЕТА

«Удовлетворённость школьным питанием»

Школа 52
Класс 15

Нет

Посещает ли Ваш ребёнок школьную столовую?

- да ✓
- нет
- иногда
- никогда

Интересуетесь ли Вы организацией питания в школе?

- да ✓
- нет
- иногда
- часто

Устраняет 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 19.09.2024 @/

ство
ьно

о. Ромы

В

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

Соблюдение разнородного меню утвержденному меню

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

Мнение обучающихся правки личной гигиены детей

Мнение и составление у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый кафельный фартук, тепловая уборка, рабочая обувь)

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

Высказывания 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:

Блюда из майонеза (за исключением заправки салатов)

Мясные продукты, колбасы, сосиски, вареные сосиски, сосиски в оболочке

Жирные, жареные и запеченные, сыровяченые колбасы, вареные блюда, студни, фаршики на селен

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

Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия

Окрошки и холодные супы

Маринованная капуста (с майонезом), маринованная морковь, маринованная свекла, маринованная петрушка

Уксус, горчица, чили, перец, горчица и другие острые приправы

Острые соусы, кетчуп, майонез, маринадные соусы и соусы

Кремные кондитерские изделия (шоколадные и торты)

Арахис, карамель, в том числе и леденцовая

Хлеб, натуральный кофе, энергетик, газировка, кумыс



ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Есть ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли циклическое меню (типовое меню 7-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли отсутствуют повторы в снежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи планируемому циклическому меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и работе бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли партии приготовленных блюд снимаются бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Увелились ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

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

19.09.2024г. *Писев*