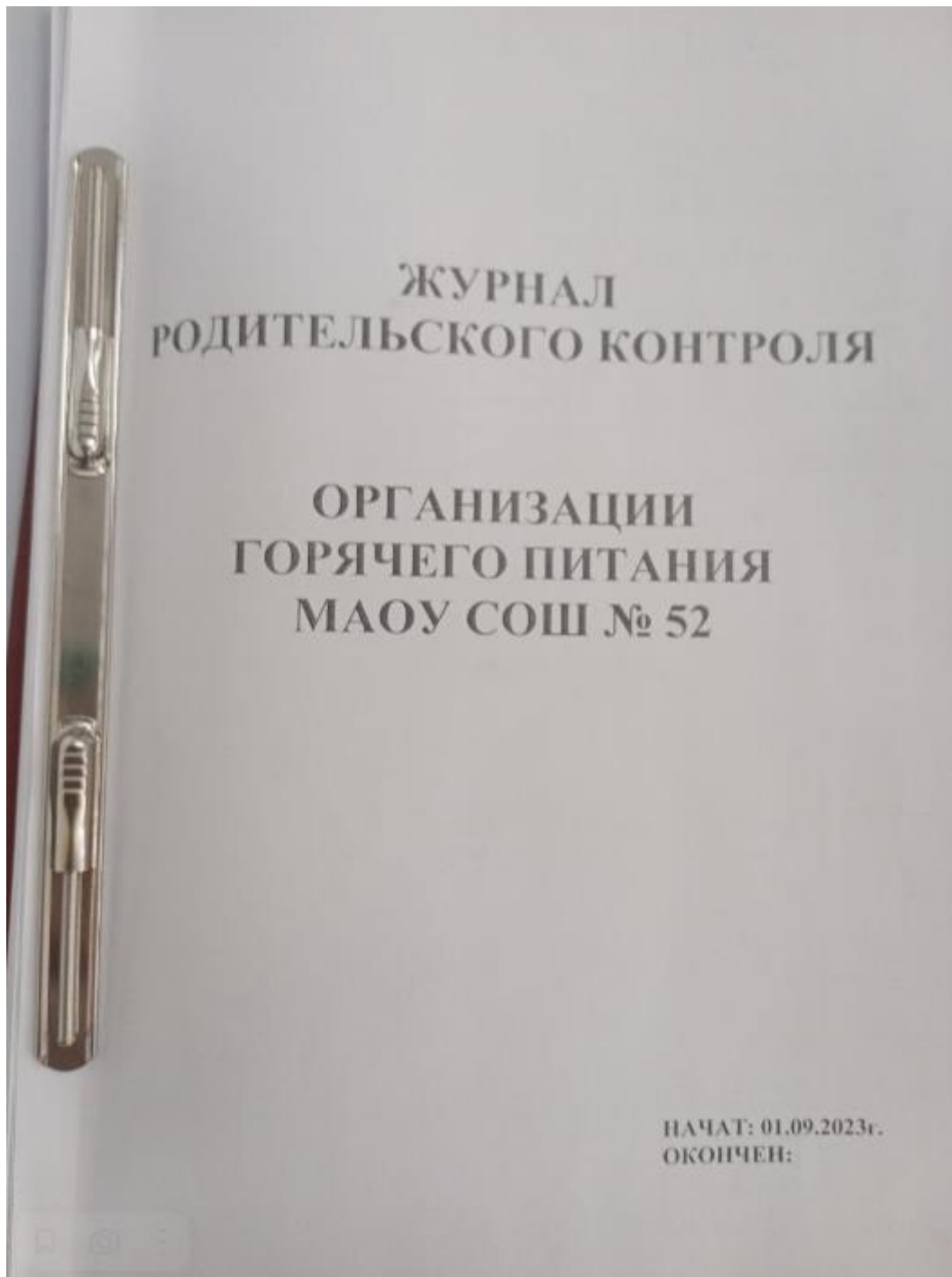


Результаты проверок 25.09.2023



РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МОУ СОШ № 52
 Дата 16.09.2023
 Смена № 2
 Перемена № 2
 Прием пищи (завтрак, обед,
 полдник)

ФИО родителя
 (законного представителя)


Трибунский А.В.

Класс 4.Б

Возраст детей 10 лет

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарий 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.)	
		Гарнир -	Напиток -	
3. Температура первых блюд	>70	70-50 ✓	<50	
4. Температура вторых блюд	>60	60-45 ✓	<45	
Полновесность порций	✓	Подвесный	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)			

12.09.2023. Обед вкуснее, ребенок ест с удовольствием. Спасибо! 

Следует обратить внимание на:

- Существование утвержденного Бюджет утвержденного меню
- Самостоятельно-технологическое содержание помещений для приема пищи, соблюдение санитарных норм, столовой посуды
- Исполнение правил личной гигиены детьми
- Наличие в столовой у сотрудников, осуществляющих работу по приготовлению пищи (мытье рук, пользование уборкой, рабочая одежда)
- Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности доступной школьной продукции и выпускаемых продуктов
- Варианты предпочтения детей, удовлетворенность их качеством и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевого отходов после приема пищи
- Привлечение родителей 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
- Мяса дичи, животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
- Зеленые, кровяные и творожные сырки, сырковые массы, заливные блюда, студни, фарширы из сельди
- Грибы, сало, маргарин, плавленый сырок и блинчики с мясом и с творогом
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Окрошки и холодные супы
- Макаронно-сырные изделия (макаронный фарш), макароны с рубленым мясом, мясной салат
- Уксус, горчица, перец, перец острый и другие жгучие приправы
- Острые закуски, пельмени, мясные, марминованные сосиски и фрикадельки
- Крепкие кондитерские изделия (маршмэллоу и торты)
- Арахис, карамель, в том числе и леденчатая
- Кеос, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



СТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
есть ли утвержденное меню для всех классов и рабочих смены школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
есть ли утвержденное меню (гибкое меню) не только для школьников, но и для родителей?	<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 утвержденное (рациональное) меню родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
существуют ли меню в выходные 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"/>
существуют ли утвержденные блюда	<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"/>
есть ли количество приемов пищи и режим питания утвержденным меню	<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 утвержденный приказ о создании и работе бригадной 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 утвержденное меню с указанием ответственных?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

19.09.19
 [Подпись]

