

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.03.25

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Соколова А.В.
2. Касанова Е.М.
3. Паршина Л.С.
4. Ивойлова А.С.
5. _____

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
А) да	
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
А) да	
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
А) да	
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
А) да	
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
А) да	
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
А) да	
Б) нет	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓
А) да	
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
А) да	
Б) нет	

12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 13.03.25

ФИО родителя

Перемена № 2

Присем пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 2а, 6а

Возраст детей 9, 12 л.

Что проверить?		Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие десятидневного цикличного меню	Есть, ☒ размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует ☒	Есть, соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню <i>рис отварной, супчик (свиной), бутерброды с колбасой</i>	холодная закуска ☒	1 блюдо ☒	Основное блюдо ☒ (мясное, рыбное и т.п.)	
4	Температура первых блюд	гарнир - ☒ > 70	напиток - ☒ 70 - 50°	< 50°	
	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ☒	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны ☒	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30% ☒	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	☒			
	первых блюд	☒			
	вторых блюд	☒			
	(мясных, рыбных, из творога)	☒			
	гарниров	☒			
	напитков	☒			

7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд	✓			
	(мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
8	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд	✓			
	(мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
9	Ваши предложения/пожелания/ комментарии	Добавить в меню свежие овощи, фрукты.			

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 13.03.25

ФИО родителя

Гаринина Л.С.

Перемена № 2

Присм пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 6А и 3А

Возраст детей 13 и 9

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие десятидневного цикличного меню	Есть, ☒ размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, ☒ соответствует	Есть, ☐ соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню <i>рис с овощной тушеной курицей, булочка чай с сахаром</i>	холодная закуска ☒	1 блюдо	Основное блюдо ☒ (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир - ☒	напиток - ☒		
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ☒	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны ☒	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	☒			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	☒			
	гарниров				
	напитков	☒			

7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
		✓			
		✓			
		✓			
8	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
		✓			
		✓			
		✓			
9	Ваши предложения/пожелания/ комментарии	холодных закусок	✓		
		первых блюд			
		вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓		
		гарниров	✓		
		напитков	✓		
		Введение безналичной оплаты в буфете			

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 13.03.2025

ФИО родителя
Мвойлова А.С.

Перемена № 2

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 6А

Возраст детей 12

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, ☒	Есть, но не ☐	Нет ☐	
1	Наличие десятидневного цикличного меню	Есть, ☒ размещено на сайте школы	Есть, но не ☐ размещено на сайте школы	Нет ☐	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, ☒ соответствует	Есть, ☐ соответствует	Нет ☐	
3	Наименование блюд по меню	холодная закуска ☒	1 блюдо ☒	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ☒	
		гарнир -	напиток -		
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
	Температура вторых блюд	> 60° ☒	60 - 45° ☒	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны ☒	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30% ☒	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	☒			
	первых блюд	☒			
	вторых блюд	☒			
	(мясных, рыбных, из творога)	☒			
	гарниров	☒			
	напитков	☒			

не отварной
курица (свин.) бульон-
ка доп. с сах.

7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков				
8	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
9	Ваши предложения/пожелания/ комментарии	Фрукты, овощи, разнообразие во вторых блюдах.			

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

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 13.03.2017

ФИО родителя

Насанова Э.М.

Перемена № 2

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 9

Возраст детей 15

Что проверить?		Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие десятидневного циклического 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	
3	Наименование блюд по меню <i>рис отварной тушен (свиная)</i> <i>булочка дрож. с сахаром</i>	холодная закуска ☒	1 блюдо ☒	Основное блюдо ☒ (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир - ☒	напиток - ☒		
4	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ☒	< 50°	
	Температура вторых блюд	> 60° ☒	60 - 45° ☒	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны ☒	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	☒			
	первых блюд	☒			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	☒			
	гарниров	☒			
	напитков	☒			

7	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?) холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	Вкусно	Не очень	Нет	
		✓			
		✓			
		✓			
		✓			
8	Попробовать еду. Ваше мнение холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
9	Ваши предложения/пожелания/ комментарии	свежие овощи, стейки, рыбные запеканки, фрукты			

АКТ № 3

по итогам проведения родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся МОУ Пестрецовская ОШ ЯМР

Дата проверки: 13.03.2025 г.

Время проверки: начало в 10:00 до 11:00

Цель проверки: очередной **плановый** родительский контроль, согласно графику.

Родительский контроль в составе:

Председатель: Железнякова Т.В. - заместитель директора по АХР;

Члены родительского контроля:

1. Соколова А.В. – родитель учеников 2 «А» и 6 «А» классов;
2. Паршина Л.С. – родитель учеников 3 «А» и 6 «А» классов
3. Ивойлова А.С. - родитель ученицы 6 «А» класса;
4. Хасанова Е.М. – родитель ученика 9 класса.

составили настоящий акт в том, что 13 марта 2025 года комиссией родительского контроля, согласно плану работы комиссии на 2024-25гг., была проведена очередная плановая проверка организации качества питания в школьной столовой МОУ Пестрецовская ОШ ЯМР.

В ходе проверки установлено:

- График работы столовой соответствует информации на сайте школы и на информационном стенде. Наличие фактического меню на день соответствует цикличному.
- График питания обучающихся в столовой на видном месте. График приема пищи учащимися соблюден.
- Температура готовых блюд соответствует нормам: (на момент накрывания стола горячее блюдо (Рис отварной, гуляш (свинина) составило 60 градусов, напиток (чай с шиповником) 57 градусов, сдобная булочка с сахаром.
- Порции полновесны. Проведено контрольное взвешивание членами комиссии порций. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню.
- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся. (Меню устраивает детей полностью).
- Визуальное количество отходов менее 20%.
- Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный администратор и педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Соблюдаются антиКовидные меры: в столовой имеется в рабочем состоянии рециркулятор, работает в режиме полного дня.
Для мытья рук имеются 3 раковины, моющие средства (жидкое мыло с дозатором). Сушат руки при помощи одноразовых полотенец, находящихся в диспенсере.
- В обеденном зале 3 стола накрыты для 25 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Классные руководители сопровождают свои классы в столовую и обратно.
- Благоприятные условия для приема пищи, сервировку столов, микроклимат, освещенность.
- Эстетическое оформление зала столовой присутствует, кратко, доступно.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. Обеспечены всеми необходимыми СИЗ (одежда, маски, перчатки, чепцы).

- Недостатков не выявлено.

ВЫВОД: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Благоприятные условия для приема пищи, сервировку столов, микроклимат, освещенность. Организация питания и качество приготавливаемой пищи устраивает. Хорошая организация прихода классов в столовую. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

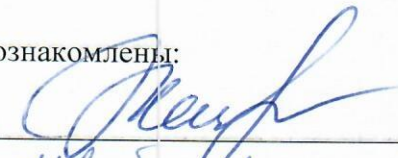
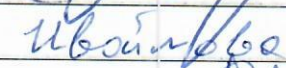
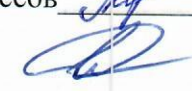
Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Отдельно отмечены комиссией благодарность детей и родителей за вкусную и разнообразную выпечку, а также ассортимент дополнительных напитков и сладких батончиков для перекуса в буфете.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. По возможности, добавлять в рацион больше свежих овощей и фруктов.
2. Разнообразить вторые блюда, ввести рыбные запеканки.
3. Установить терминал для оплаты за дополнительные выпечки в буфете.
4. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.
5. Провести беседы в классах при участии старшей медицинской сестры «Разговоры о правильном питании»

Члены комиссии родительского контроля в составе с актом ознакомлены:

1. Железнякова Т.В. - председатель комиссии 
2. Ивойлова А.С.-родитель ученицы 6 «А» класса 
3. Соколова А.В.-родитель учеников 2«А» и 6 «А» классов 
4. Паршина Л.С. - родитель учеников 3 «А» и 6 «А» классов 
5. Касанова Э.В. родители 9 класс 

С актом комиссии ознакомлена
 О.В. Мамоникова

