

Приложение 2
к Положению о родительском контроле
организации горячего питания

АКТ № №4
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от «26» декабря г. 2022 г.

Комиссия в составе:

Колесова Е.М. - социальный педагог
Ясирова Е.Ю. - родитель

составила настоящий акт в том, что «26» декабря 2022 г. в ГБОУ средней школе № 233 Красногвардейского района Санкт-Петербурга была проведена проверка качества питания в столовой школы. Время проверки: 11:20 мин. (1 перемена)
В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>в норме</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>вкусно, соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

В столовой меню соответствует утвержденному;
Работники в столовой в форме;
Работники радушны, доброжелательны;
В очереди уже сложилось меню;
Меню вкусное, теплое

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Обновить меню (зеленые каш)
- 2) Обновить меню в душе
- 3) Меню сделать более разнообразным

Члены Комиссии:

Ясирова Екатерина Юрьевна
Колесова Е.М. - ЕМ

С актом комиссии ознакомлены:

Ясирова Е.Ю.

Приложение 4
к Порядку доступа родителей
(законных представителей) обучающихся
в столовую школы

Примерная форма записи результатов родительского контроля

ФИО законного представителя Пешурх В.Ю *Пешурх* Дата 26.12.2022
Перемена N 3 Класс 4
Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 10

	Что проверить?	Как оценить? <i>Поставьте «V» в соответствующий раздел</i>			Комментарии
		Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического меню	<input checked="" type="checkbox"/>		Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, <input checked="" type="checkbox"/> соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо	
		гарнир - > 70 <input checked="" type="checkbox"/>	напиток 70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/>	60 - 45°	< 45°	
5	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать выход по меню и по факту	
6	Визуальное количество отходов	< 30% <input checked="" type="checkbox"/>	30 - 60%	> 60%	
7	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков				
	Спросить мнение детей. (Если невкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
7	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков				
	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд гарниров напитков				
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				

Приложение 3
к Положению о родительском контроле
организации горячего питания

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.12.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Ренцова Е.Ю. Жукова Е.А. Ковалева Е.А. КМ

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) нет	✓
Б) да	
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	✓