

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МБОУ "Монастырская № 0011"

Дата, время: 7.05.24г. 11:30

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Майорова И.Ф.
2. Автейкин С.В.
3. Сафронов С.С.

Класс, в котором учится ребенок 7

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой

(указать завтрак/обед/полдник) обед

Если не питается, укажите причину -

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	5	
4	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5	
5	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
6	Наличие контрольного блюда	5	
7	Качество сервировки столов официантами	5	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
11	Внешний вид приготовленных блюд	5	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	5	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	4	

Заключение комиссии родительского контроля: Все в порядке

Предложения

Члены комиссии родительского контроля :

1. [Signature] / Магеров В.Д.  
подпись / расшифровка подписи
2. [Signature] / Авдеевич А.Д.  
подпись / расшифровка подписи
3. [Signature] / Сазонов Д.С.  
подпись / расшифровка подписи

№ п/п	Критерий оценивания	Оценка (от 1 до 5)	Примечание (пожелания и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2	Соответствие предъявляемых блюд утвержденному меню	5	
3	Соответствие температурных показателей блюд нормам СанПиН (обязательно температурный режим на выходе и на входе во время приема пищи)	5	
4	Соответствие всех нормативных нормам СанПиН (Соответствие всех контрольных точек нормам СанПиН)	5	
5	Наличие графика приема пищи обучающихся	5	
6	Назначение контрольного блюда	5	
7	Качество сервировки столов официантами	5	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (чистота, целостность, инвентарь)	5	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
10	Контроль организации питания со стороны учащихся ответственного по питанию классных руководителей и заместителей	5	
11	Внешний вид приготовленных блюд	5	
12	Оценка вкусовых качеств приготовленных блюд (в случае отсутствия)	5	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное наличие головных уборов, фартуков и перчаток)	5	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
15	Оценка возможности школьных блюд (в 2017 году)	5	
	Оцените те блюда, которые были едены в меньшей степени, а также в большей степени		

Заключение комиссии родительского контроля: Все в порядке