

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 13 февраля 2023

Ответственные лица Васильева Марина Александровна Чит

Смена 1 смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет/частично)	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (да/нет/частично)	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	Да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	Да
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	Нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	Да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	от 80 чел.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
13.02.23	Каша манная молочная со св. маслом	Да	200г	Да	Отл.	Вкусно	Соств. 65°C	Все было вкусно.
	Какао на молоке	Да	100г	Да	Отл.	Вкусно	~60°C	Достаточно для того
	Хлеб мякишковый хлеб бородинский	Да	30/30г	Да	Отл.	Вкусно	Соств.	чтобы помоченно
	Яблоко	Да	150г	Да	Отл.	Вкусно	Соств.	и вкусно кушать.

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 13 февраля 2023

Ответственные лица Лисенкова Мария Александровна ЗП

Смена 2 смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет/частично)	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (да/нет/частично)	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	Да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	Нет
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	Нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	Да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	130

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 14 февраля 2023

Ответственные лица Черепанова Татьяна Валерьевна

Смена 1 смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) <i>(да/нет/частично)</i>	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	Да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	нет положены
7	Все ли дети моют руки перед едой?	нет
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	Да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	50

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
14.02.23	Макароны отварные с мясом и сыром из пакета	Да	120г	Да	Отп	Вкусно	Соотв	Все было съедено
	Суп из пельменей	Да	80/80	Да	Отп	Вкусно	Соотв	Недостаточно для полноценного и питательного приема пищи.
	Чай с сахаром и лимоном	Да	200г	Да	Отп	Вкусно	Соотв	
	Хлеб пшеничный, бородинский	Да	30/30	Да	Отп	Вкусно	Соотв	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 11.02.2023

Ответственные лица ПАЛЪЯНОВА Е.А.

Смена 2

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) <i>(да/нет/частично)</i>	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	Да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	Да
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	Нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	Да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	≈130

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, <u>обед</u> и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
14.02	Овоцное рагу	Да	120 гр	Да	Отл	Очень вкусно	Соответствует	
	Котлета куриная	Да	70 гр	Да	Отл	Очень вкусно	Соответствует	
	Компот из вишни	Да	200 гр	Да	Отл	Вкусно	Соответствует	
	Хлеб пшеничный	Да	40 гр	Да	Отл	Вкусно	Соответствует	
	Хлеб бородинский	Да	40 гр	Да	Отл	Вкусно	Соответствует	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 14 февраля 2023г.

Ответственные лица Устенико Ольга Александровна 6 "А"

Смена II смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	ДА
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	ДА
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	ДА
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) <i>(да/нет/частично)</i>	ДА
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	ДА
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	ДА
7	Все ли дети моют руки перед едой?	НЕТ
8	Все ли дети едят сидя?	ДА
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	ДА
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	НЕТ
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	НЕТ
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	НЕТ
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	ДА
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	ДА
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	ДА
16	Число детей, питающихся на данной перемене	≈ 130

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 15.02.2023

Ответственные лица Вебер Л.Г. / Любовь Геннадьевна

Смена 1.

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) <i>(да/нет/частично)</i>	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	Да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да, но нет сан. фоек в буфетной
7	Все ли дети моют руки перед едой?	Да
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	Да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	~ 120

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
15.02	Каша "Дружба" (рис+пшено)	Да	200г	+	Отл	Вкусно	Соств.	
	Сыр "Российский"	Да	10г	+	Отл	Вкусно	Соств.	
	Корейской напиток	Да	200г	+	Отл	Вкусно	Соств.	
	мандарины		1шт	+	Отл	Вкусно	Соств.	
	хлеб пшеничный	Да	30г	+	Отл	Вкусно	Соств.	
	хлеб бородинский	Да	30г	+	Отл	Вкусно	Соств.	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 16 февраля 2023

Ответственные лица Прокурякова Ольга Петровна 4, 5^а

Смена I смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет/частично)	ДА
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	ДА
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	ДА
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (да/нет/частично)	ДА
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	ДА
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	ДА
7	Все ли дети моют руки перед едой?	ДА
8	Все ли дети едят сидя?	ДА
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	ДА
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	ДА
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	ДА
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	ДА
16	Число детей, питающихся на данной перемене	~70

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
	гречка	АА	120 гр	АА	отлично	хорошо	соответ	все вкусно
	азу из курицы	АА	100 гр	АА	отлично	хорошо	соответ	11-11-11
	чай с сахаром и лимоном	АА	200 гр	АА	отлично	хорошо	соответ	11-11-11
	хлеб бородинский, чаша	АА	30/20 гр	АА	отлично	хорошо	соответ	11-11-11

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 16 февраля 2023г.

Ответственные лица Демидова Юлия Александровна 2Б¹

Смена 1 смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) <i>(да/нет/частично)</i>	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	Да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	почти все
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	Нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	Да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	≈ 130

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
16.02.23	Обед							
	Мертен из риса и говядины и соус	готовое	60/50	соответс	отличное	вкусно	соответс	очень вкусно!
	Макаронное изделие	готовое	120	соответс	отличное	вкусно	соответс	
	Каша из ^{свежих} яблок и мангольдов	готовое	280	соответс	отличное	вкусно	соответс	
	Хлеб пшеничный	готовое	40	соответс	отличное	вкусно		
	Хлеб бородинский	готовое	30	соответс	отличное	вкусно		

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 17.02.23

Ответственные лица Карпунина Евгения Владимировна

Смена I смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	ДА
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	ДА
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	ДА
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) <i>(да/нет/частично)</i>	ДА
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	ДА
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	ДА
7	Все ли дети моют руки перед едой?	НЕТ
8	Все ли дети едят сидя?	ДА
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	ДА
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	НЕТ
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	НЕТ
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	НЕТ
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	ДА
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	ДА
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	ДА
16	Число детей, питающихся на данной перемене	30

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 17.02.2023г.

Ответственные лица Светлана Сергеевна Александровна 47

Смена I

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	Да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	Да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) <i>(да/нет/частично)</i>	Да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	Да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	нет
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	Да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	Да все
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	разнообразные блюда есть
16	Число детей, питающихся на данной перемене	≈ 30

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
17.02.	Каша рисовая на цельном молоке с маслом	порядок готово	200	200	отлич.	приятный цвет, запах	горяч.	каша была в духовке оттаяла
	Каша на цельном молоке	сорт -	200	200	отлич.	очень приятный запах	горяч.	каша супер!!!
	Яблоко	вкусное сладкое	≈ 150	≈ 150	✓	вкусное сладкое		
	Хлеб пшеничный		30	30	ровно нарезан	вкусный пахнет	свежий	
	Хлеб бородинский		20	20	аккуратно	вкусный пахнет	свежий	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 17 февраля 2023

Ответственные лица Михайлов: Валентина Александровна 7А

Смена II смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет/частично)	да
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	да
4	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) (да/нет/частично)	да
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	да
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	да
8	Все ли дети едят сидя?	да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	да
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	да
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	да
16	Число детей, питающихся на данной перемене	

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.02.2023	Рагу из филе индейки (курица)	да	110	да	отлично	вкусно	соств.	
	Каша из пшена и маиса с сухофруктами	да	200	да	отлично	вкусно	соств.	
	Хлеб пшеничный	да	40	да	отлично	вкусно	соств.	
	Хлеб бородинский	да	30	да	отлично	вкусно	соств.	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Михайлова