

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 16.10.2023 г.

Ответственные лица _____

Смена II

	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 поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	да
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	<i>небольшие разводы на столы</i>
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	<i>приборы</i> 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							
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
16.10.2023	обед								
	1) Дзы из мяса	— —		✓	НОРМ	НОРМ	Тепло	не смешивать с соусом	
	2) Кофеи уксусный рассол	— —		✓	НОРМ	НОРМ	Тепло	не смешивать с соусом	
	3) Колбас из мяса факими зев сушеник	— —		✓	НОРМ	НОРМ	Тепло	НОРМ	
	4) Кофеи миссики	— —		✓	НОРМ	НОРМ	Тепло	НОРМ	
	5) Кофеи Борогиси	— —		✓	НОРМ	НОРМ	Тепло	НОРМ	

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.

Розаке Д.В. *[подпись]* Мухометова Н.С. *[подпись]*
 Заведующая З.С. *[подпись]*

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 16 октября 2023

Ответственные лица Пальянова Е.А. - Купьпина Я.Ю.

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
7	Все ли дети моют руки перед едой?	почти все
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	51

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
									Эстетическое оформление (внешний вид блюда)
16.10	Сыр	Соответствует	40 гр	10 гр	Соответствует Адекватно нанесен	Соответствует	Соответствует	Нет	
16.10	КАША ИЗ РИСА И ПШЕНА	Соотв.	200 гр	200 гр	Норма	Сладкая Норма Вкусно	Норма	Норма	Сладкое, Вкусное
	КАКЮ С МОЛОКОМ	Соотв.	200 гр	200 гр	Норма	Норма	Норма	Норма	
	ХЛЕБ	Соотв.	30 гр	30 гр	Норма	Норма	Норма	Норма	
	Мандарин	Соотв.	120 гр	120 гр	Норма	Норма	Норма	Норма	

Примечание:

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

(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: 17.10.2023

Ответственные лица Архипова Елена Юрьевна

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?	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	51

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температуры турного режима отпуска готовых блюд	
17.10.	Каша и Терпидес "мед с маслом слив"	да	200	200	хор	хор	соблюдено	
	Каррелеттс шметок с макаронами	да	200	да	хор	хор	соблюдено	
	Хлеб шметтиски	да	30	да	хор	хор	соблюдено	
	Хлеб бордженскиски	да	30	да	хор	хор	соблюдено	
	Яблечо	да	150	да	хор	хор	соблюдено	

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 октября 2023

Ответственные лица Вадер Любовь

Смена 2

	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?	да
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	да
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	90

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки							
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температуры турного режима отпуска готовых блюд		
17.10.23	Обед		70	70					
	1) Хлеб Голубцы Лисьи ватры		70	70		норма	норма	тепло	
	2) каша перловая		100	100		норма	норма	тепло	
	3) котлеты		100шт	100		норма	норма	тепло	
	4) хлеб мякишечный		40	40		норма	норма	нагретый	
	5) хлеб бородинский		30	30		норма	норма	нагретый	

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) – общий результат оленки 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 октября 2023г.

Ответственные лица Елена Крайнина Александровна

Смена 2-я (1 корпус)

(55 и 10-2)

	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	есть
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	не все каждому
8	Все ли дети едят сидя?	да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	хватает
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	86

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки		Качество блюда					Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Органолептическая оценка			Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Вкус, цвет, запах, консистенция ⁽³⁾	Соответствие рецептуре		
14.10.13	Котлета рубленая из мяса птицы	исполн	90%	90%	Внешний вид: кусочек мяса	Вкус: острый, специфический	норм		
	Котлета из курицы	исполн	100%	100%	внешний вид: кусочек	11-11	норм		
	Хлеб мясной	исполн	30/	30	—	—	норм		
	Паштет из курицы	исполн	110	110	внешний вид: кусочек	норм			
	Салат овощной	исполн	100%	100%	внешний вид: салат	норм			

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 продовольствия общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 14 октября 2023.

Ответственные лица Леснова Татьяна Сергеевна 76 (10-4)

Смена 1ая (1 корпус)

	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?	не все
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	110

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда			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		
19.10.23.	Каша овсяная с маслом	хорошее	70%	70%	соответствует	выгодно	норма (температура)		
	Каша гречневая рассыпчатая	хорошее	100%	100%	соответствует	выгодно	норма		
	Каша из овсяной крупы (молочная)	хорошее	100%	100%	соответствует	выгодно	норма		
	Каша пшеничная	✓	30%	30%	✓	✓	норма		
	Рассыпчатая каша овсяная	хорошее	100%	100%	соответствует	выгодно	норма		
	Каша овсяная	хорошее	100%	100%	соответствует	выгодно	норма		

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: 18.10.2023

Ответственные лица Серпанова Е.В. Журилова И.С.

Смена 1 смена

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <i>(да/нет/частично)</i>	<i>да</i>
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<i>частично</i>
3	Выставляется ли ежедневное меню на сайте образовательной организации?	<i>да</i>
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>	<i>да</i>
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	<i>да</i>
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<i>да</i>
7	Все ли дети моют руки перед едой?	<i>нет</i>
8	Все ли дети едят сидя?	<i>да</i>
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	<i>частично</i>
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	<i>нет</i>
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	<i>нет</i>
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	<i>нет</i>
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	<i>да</i>
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	<i>да</i>
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	<i>частично</i>
16	Число детей, питающихся на данной перемене	<i>≈ 56</i>

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки							
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾			Выход блюда согласно меню		Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾		Примечание
		Качество блюда	Эстетичес- кое оформление (внешний вид блюда)	Органолеп- тическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенц ия) ⁽³⁾	Соблюде- ние темпера- турного режима отпуска готовых блюд				
18.10.23	Завтрак: каша с курицей, хлеб белый и чай, чай с сахаром и лимоном.					оформлено по нормам кормы	210 гр	210 гр	нормальные нарушения стеводной двоя
	хлеб белый	готовлен продукт	40 гр	40 гр	нормальные нарушения стеводной				
	хлеб бородинский	готовлен продукт	30 гр	30 гр	нормальные нарушения стеводной				
	чай с лимоном и сахаром	оформлено по нормам кормы	100/10/5	100/10/5	нормальные нарушения стеводной				

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не приорованное, 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: 18 октября 2023г

Ответственные лица Данилова В.А.

Смена II

	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	много есть
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	примерно половина
8	Все ли дети едят сидя?	все
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?	теплые
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	85

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
18.10.	обед							
	Максароми	порция	100 гр.	100 гр.	приятный	вкусно	соблюдая	
	Витаминный	порция	70 гр.	70 гр.	свежий	вкусно	соблюдая	
	Свежий салат	порция	50 гр.	50 гр.	приятный	вкусно	соблюдая	
	Компот из свежих фруктов	порция	200 гр.	200 гр.	приятный	вкусно	соблюдая	

Примечание: (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.

(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: 19.10.2023

Ответственные лица Кутובה Я Дарья Сергеевна

Смена первая

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

Изучение качества готовой пищи
Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температуры турного режима отпуска готовых блюд	
19.10.23	завтрак	да	да	да	Отлично	вкусно, ароматно	соблюдены	Все хорошо, все соответствует, спасибо!

Примечание: Доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.

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

(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: 19 октября 2023г

Ответственные лица Мушкетова Э.М. Николаева М.О (З.В.)

Смена 2

	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	85

Изучение качества готовой пищи
Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.10.23	обед	✓	✓		✓	✓	✓	море шенке бу каше картофельный салат
	картофельное пюре	✓	✓		✓	✓	✓	
	морковь	✓	✓		✓	✓	✓	вкусно, приятно по вкусу
	цветная капуста	✓	✓		✓	✓	✓	вкусная, старко катарка
	картофель	✓	✓		✓	✓	✓	в оофре

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 Услуга общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 19 октября 2023г.

Ответственные лица Алексеева Оксана Валерьевна

Смена 1^я (1 корпус)

	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	есть
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	не все ^(мало) моет
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	60

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Качество блюда				Примечание	
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)		Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾
19.10.23	Сырники со сметаной	хорошо	100г	70г	хорошо	хорошо	
	Суп картофельный с зеленью	хорошо	250г	250г	хорошо	хорошо	
	Котлета рыбная морозильная (шпик)	хорошо	70г	70г	хорошо	хорошо	
	Сырники со сметаной	хорошо	50г	50г	хорошо	хорошо	
	Картофель отварной	хорошо	150г	150г	хорошо	хорошо	
	Картофель запеченный	хорошо	200г	200г	хорошо	хорошо	
	Хлеб белый с маслом	хорошо	40г	40г	хорошо	хорошо	

Примечание:

(1) – блюдо 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.

Состав: сыр, сметана, яйца, сахар

Зелень

картофель, морковь

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 19.10.2023г

Ответственные лица Рублевская

Смена 2-ая (1 корпус)

	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	есть
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	почти да
8	Все ли дети едят сидя?	да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	не успе
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	нет, все чисто
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	частично грязные
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	сервировка не очень
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	20

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.10.2013	Восемь ч. обед, свежий салат	нормальное	200	200	соответств.	вкусно, приятно, свежо	нормальное	
	Суп картофельный	нормальное	200	200	соответств.	вкусно, приятно, приятно	нормальное	
	Пюре картофельное	нормальное	200	200	соответств.	вкусно, приятно, приятно	нормальное	
	Компот из фруктов	нормальное	200	200	соответств.	вкусно, приятно, приятно	нормальное	
	Компот из фруктов	нормальное	200	200	соответств.	вкусно, приятно, приятно	нормальное	
	Компот из фруктов + рисовый	нормальное	200	200	соответств.	вкусно, приятно, приятно	нормальное	

Примечание:

- (1) — блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.
- (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: 19 октября 2023г.

Ответственные лица Засаренко Оксана Васильевна

Смена 1-ая (1 корпус)

	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	есть
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	не все
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	60

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Качество блюда							Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Органолептическая оценка			Соблюдение температуры, режима отпуска готовых блюд	
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Запах, цвет, консистенция ⁽³⁾	Вкус		
19.10.2025	Вареники со свиными котлетами	полное	100 гр.	90 гр.	соответствует	соответствует	соответствует	норма.	
	Салат из овощей с корн	полное	100 гр.	100 гр.	соответствует	соответствует	соответствует	норма.	
	Суп картофельный с бой-бойк (горох).	полное	250 гр.	250 гр.	соответствует	соответствует	соответствует	норма.	
	Котлета рыбная диетическая (соевая)	полное	40 гр.	40 гр.	соответствует	соответствует	соответствует	норма.	
	Свеже белая омлетная	полное	50 гр.	50 гр.	соответствует	соответствует	соответствует	норма.	
	Омлет картофельный	полное	150 гр.	150 гр.	соответствует	соответствует	соответствует	норма.	
	Машина из шпината	полное	200 гр.	200 гр.	соответствует	соответствует	соответствует	норма.	

Хлеб пшеничный
Хлеб бородинский

полное
полное

60 гр.
40 гр.

60 гр.
40 гр.

соот.
соот.

соот.
соот.

соот.
соот.

норма.
норма.

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: 20.10.23

Ответственные лица Киселова И.А., Лошнина М.В. Бокорских Ю.В.

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	есть
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	84

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки			Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запахи, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
20.10.23	Обед:							Убрать порцию или по мере ухода
	Фруктовый салат	+	+		+	+	+	
	Салат с курицей	+	+		+	+	+	
	Рис с мясным соусом	+	+		+	+	+	
	Суп картофельный	+	+		+	+	+	

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: 20.10.2023

Ответственные лица Байгаринова С.В.

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	
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)?	частично
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

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температуры турного режима отпуска готовых блюд		
20.10.23	Завтрак								
	Финская овсяная с соевым соусом	соответствует	соответствует	соответствует	вкус	соответствует	температура	Фрукты, овощи, крупы, орехи, специи, соль добавляются по вкусу, а это	
	Шефурованная овсяная с овощами	соответствует	соответствует	соответствует	вкус	соответствует	температура		
	Какао с шоколом	соответствует	соответствует	соответствует	вкус	соответствует	температура		
	Чай пшеничный				вкус				
	Чай борщевый				вкус				

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 общественного питания.