

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 24.04.23г.

Ответственные лица Демидова И.А.

Смена II

	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>есть</i>
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	<i>да</i>
7	Все ли дети моют руки перед едой?	<i>почти все</i>
8	Все ли дети едят сидя?	<i>да</i>
9	Все ли дети успевают поесть 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>к 140</i>

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		
24.04	Обед с мясом	готовое сырое	20 гр.	20 гр.	20 гр.	Среднюю	очень вкусно	соблюдается	
	Алеб пшеничный	готовое сырое	40 гр.	40 гр.	40 гр.	Среднюю	вкусно	соблюдается	
	Хлеб бородинский	готовое сырое	30 гр.	30 гр.	30 гр.	Среднюю	вкусно	соблюдается	
	Халют из вишни	готовое сырое	200 гр.	200 гр.	200 гр.	увеличенную	очень вкусно	соблюдается	

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 производства продукции общественного питания.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 25.04.2023г.

Ответственные лица УСТЕНКО О.А. *у.о.*

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	ЕСТЬ
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)?	НИ ВСЕ
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

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	
25.04	ПРЕСЛАДНИКИ	ПСТО150	70 гр	70 гр	СЫЕДОБНО	ВКУСНО	СОБЛ-ЕНО	
	РАГУ из ОВОЩЕЙ	ПОТОНО	120 гр	120 гр	СЫЕДОБНО	ВКУСНО	СОБЛ-ЕНО	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	ПОТОВА СВЕЖИЙ	40 гр	40 гр	СЫЕДОБНО	ВКУСНО	СОБЛ-ЕНО	
	ХЛЕБ БОРДСКИЙ	СВЕЖИЙ	30 гр	30 гр	СЫЕДОБНО	ВКУСНО	СОБЛ-ЕНО	
	КОМПОТ из ЯБЛ. И МАКАРНИ	ПОТОН	200 гр	200 гр	СЫЕДОБНО	ВКУСНЫЙ	СОБЛ-ЕНО	

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.

МД

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 26.04.2023

Ответственные лица Евгений 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	Есть в наличии
6	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	Да
7	Все ли дети моют руки перед едой?	некоторые
8	Все ли дети едят сидя?	нет
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	х 60

Изучение качества готовой пищи

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	
26.09	Кашка из фруктов	правильно	100 гр	90	отлично	хорошо	+	
	Кашка из фруктов с сахаром	правильно	100/50	100/50	отлично	хорошо	+	
	Каша из фруктов	хорошо	40	40	хорошо	хорошо	+	
	Каша из фруктов	хорошо	50	50	хорошо	хорошо	+	
	Каша из фруктов	хорошо	200	200	хорошо	хорошо	+	

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.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 26.04.2023

Ответственные лица Прохорова Ольга Петровна

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?	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	≈ 60

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		
26.04.23	Каши рисовая молочная	с маслом	готовые шара	200	200	Сверхоко	Вкусно	соблюдается	
	Чай сливочный с сахаром		готовые шары	200	200	Сверхоко	Вкусно	соблюдается	
	Хлеб мякишковый / бородавчатый		готовые шара	30/20	20/10	Сверхоко	Вкусно	соблюдается	
	Яблоко		готовые	1	1	Сверхоко	Вкусно	соблюдается	

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.

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 27.04.2023

Ответственные лица ПАЛЪЯНОВА

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?	
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	134

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, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соответствие температурного режима отпуска готовых блюд	
	Биточек рыбный (минтай)	правильно	70 г	70 г	отличное	вкусное	соответств	очень аппетитный выглядит и очень вкусный
	Соус белый		50 г	50 г	отличное	вкусное	соответств	вкусный
	Пюре картофельное		120 г	120 г	отличное	вкусное	соответств	вкусное
	Компот из яблок или ягод шиповник (кутанг)		200 г	200 г	отличное	вкусное	соответств	очень вкусный

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не припоревшее, 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: 27.04.2023

Ответственные лица Васочкина М.А.

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 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	7-150

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, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
27.04	Зуц из кукурузы	100% 100%	по норме	100% 100%	высокое	высокое	соотв.	есть витаминно минералы
	фрезка фасоль-горошек	120% 120%	по норме	110% 110%	отличное	высокое	соотв.	высокая форма
	чай с сахаром	200% 200%	по норме	200% 200%	отличное	высокое	соотв.	высокая форма
	клубника	30% 30%	по норме	30% 30%	отличное	высокая	соотв.	есть витамин
	клубника	20% 20%	по норме	20% 20%	отличное	высокая	соотв.	высокая

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не приоровшее, 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: 28.04.2023

Ответственные лица Михайлова В.А

Смена 2 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	40

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	
18.04.13	Теплый десерт	готовое	70	70	аппетит.	вкусен	своб.	
	Соус	готовое	50	50	аппетит.	вкусн.	своб.	
	Макароны отварные	готовое	120	120	аппетитно	вкусно	своб.	
	Фарш из овощей и грибов	готовое	200	200	аппетитно	вкусно	своб.	
	Рис нешлифованный	готовое	40	40	аппетитно	вкусно	своб.	
	Рис белая	готовое	30	30	аппетитно	вкусно	своб.	

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не приоровшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 1.2.);
- (3) – общий 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.