

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 3 октября 2022

Ответственные лица Васюгина Марина Александровна

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?	
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Нет
10	Есть ли замечания по чистоте посуды?	Нет
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет <i>замечаний</i>
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям? <i>В 9:44 - 52°C Дети пораши в 9:59</i>	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	более 50

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
03.10.22	завтрак	соответств.	—	не взвешивалось	—	—	—	
	каша	соответств.	200 гр	—	соответств.	кernels не сварены	температура в момент подачи	
	чай	соответств.	200	—	соответств.	кernels не сварены	соответств.	
	суп	соответств.	10	—	соответств.	кernels	соответств.	
	хлеб	соответств.	30 шт. 20 батонов	—	соответств.	кernels	соответств.	
	магги	соответств.	150 гр шт	—	соответств.	сварены	соответств.	

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.

Васюгина М. А.

Результат

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 3 10. 2022

Ответственные лица Михайлова В.А., Ткаченко С.В.

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?	нет
8	Все ли дети едят сидя?	да
9	Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	да да Тех, кому не хватает времени
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?	не всегда
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	5 классов



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
3.10.22	обед							
	Кушанье	соответ.	100/40	не взвеш.	соответ.	соотв.	соблюден	
	Рис припущенный	соответ.	120	не взвеш.	соответ.	незначит. недovar	соблюден	Темп.
	Желе из фруктов	соответ.	200	не взвеш.	соответ.	соотв.	соблюден	Темп.
	Хлеб пшеничный	соответ.	40	не взвеш.	соотв.	соотв.	соблюден	Темп.
	Хлеб бородинский	соответ.	30	не взвеш.	соответ.	соотв.	соблюден	конст. т

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.

Григорьева О. В.   
 Михайлова В. А. 

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 4 октября 2022

Ответственные лица Рябен 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
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	более 100

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
04.10.22	Завтрак							
	каша ячневая	соотв.	200г.	не пробов.	соотв.	в норме, вкус, цвет, запах, консистенция	темная в меру сладкая	в 9:05 ± 60°C
	кофейная каплетка	соотв.	200г.	не пробов.	соотв.	норма	соотв.	
	яблоко	соотв.	1шт 150г.	не пробов.	соотв.	норма	соотв.	
	хлеб бородинский	соотв.	20г.	28г	соотв.	норма	соотв.	
	хлеб пшеничный	соотв.	30г.	32г	соотв.	норма	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: 4 октября 2022

Ответственные лица Пальянова Елена Александровна

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?	
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? <i>Нет, все чисто</i>	<del>Да</del>
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	Нет
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	Нет
13	Теплые ли блюда выдаются детям? <i>В 14.30 t 74 C Дети пришли в 14.39</i>	
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	=150

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, <u>обед</u> и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
4.10	Обед	соответс.						
	Гречаник	соответс.	70	70	проводится соответс.	норма, вкусно	соответс.	нет →
	Картофель тушеный	соответс.	120	120	соответс.	норма, вкусно	соответс.	—
	Напиток из шиповника	соответс.	200	200	соответс.	норма, вкусно	соответс.	—
	Хлеб пшеничный	соответс.	40	40	соответс.	норма, вкусно	соответс.	—
	Хлеб бородинский	соответс.	30	30	соответс.	норма, вкусно	соответс.	—

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: 4 октября 2012г.

Ответственные лица Турова Анастасия Юрьевна

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?	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? <i>± 74°</i>	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	150

**Изучение качества готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
4.10	Обед		70					
	Трешчанск	соотв.	↓	70	соотв.	норма, вкусно	соотв.	
	Картофель тушеный	соотв.	120	120	соотв.	норма, вкусно	соотв.	
	Машинок из шинковки	соотв.	200	200	соотв.	норма, вкусно	соотв.	
	Клуб немецкий	соотв.	40	40	соотв.	норма, вкусно	соотв.	
	Клуб бородинский	соотв.	30	30	соотв.	норма, 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: 05.10.2022

Ответственные лица Проскуракова О.П. 89134519376

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 поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	Н
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	66

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
05.10.22	завтрак		200г					
	каша	44	200г		соответ	соответ	44	
	поребный каштан	44	200г		соответ	соответ	44	
	хлеб	44	20г		соответ	соответ	44	
	маггарин	44			соответ	соответ	40	

**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: 5.10.2022

Ответственные лица Ворова Татьяна Захаровна

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	105

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
5.10.2022	Плов	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	
Макароны отваренные	Макароны отваренные.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	
5.10.2022	Суп	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	
5.10.2022	Котлет	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	
5.10.2022	Хлеб.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.	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: 6 октября 2022

Ответственные лица В. Бер 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>	<i>частично</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 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>более 100</i>

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
6.10.22	Завтрак							
	Тюль		210	200 рче 200р. мясо	есть	есть	да	
	Чай		200г	200	есть	есть	да	
	Хлеб		20	20	есть	есть	да	

**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: 06.10.2022г.

Ответственные лица Литвиненко М. А.

Смена II смена 14:40

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	<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) <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	<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>все</i>
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	<i>все</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>≈ 150</i>

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
06.10.22	обед картофель пюре котлета рыбная	соответствует готовое	40гр карто. 120гр гарнир	соответствует соответствует	сорт выглядит аппетитно	вкусно выглядит и пахнет	соблюдено	
			30/40 хлеб 200 коллет	соответствует соответствует		не холодное количество навыучены		

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: 6 октября 2022г

Ответственные лица Демидова Ю.А.

Смена 2ая

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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) <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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?	Большая часть точно
8	Все ли дети едят сидя?	все
9	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	да, 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?	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	5 человек

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
06.10.22	обед котлета мясная	правильно	соответствует	70 гр	привлекательно	вкусно	соблюдается	
	бюффе белое	правильно	соответствует	50 гр	очередной	сливочный вкус	соблюдается	
	пюре картофельное	правильно	соответствует	120 гр	привлекательно	вкусно	соблюдается	
	салат из овощей и винегрет	правильно	соответствует	200 гр	привлекательно	вкусно	соблюдается	
	хлеб мякишковый		соответствует	40 гр	привлекательно	хлебный вкус	соблюдается	
	хлеб бородинский		соответствует	30 гр	привлекательно	хлебный вкус	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 продукции общественного питания.

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 6 октября 2022

Ответственные лица Шевцова Мария Анатольевна, 46<sup>4</sup>

Смена 1 смена, после уроков

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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) <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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?	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	106.

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
06.10.22	завтрак, шов	до готовности	210г	210г	приспичен	удовлетв.	удовлетв.	
	чай с сахаром	до готовности	200/10	200/10	удовлетв.	удовлетв.	удовлетв.	
	хлеб пшеничный	до готовности	30	30	удовлетв.	удовлетв.	удовлетв.	
	хлеб бородинский	до готовности	20	20	удовлетв.	удовлетв.	удовлетв.	

**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: 07.10.2022 г.

Ответственные лица Евгений Евгеньевич Гилевский

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	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, но кто-то не успевает
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, но нет
16	Число детей, питающихся на данной перемене	2 класса

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
7 Ю 2022	Кашица пшеничная 200гр	нормально	200гр	хотелось соев.	не очень аппетитно	Вкусно если учесть то что сухой молоко	40°	кашица если варить, как пшено, чтобы не было от нее комочков
	яблоко	✓	150-200	норм	✓	вкусное	✓	не было от нее комочков
	корейский салатик	норм	200 мл	норм	вкусно	норм	40°	дети не полюбила
	хлеб пшенич. и борог-и	свежий	30/20гр	норм	свежий	норм	✓	хлеб из пшеницы

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: 09. Октября 2022

Ответственные лица Лосенко Марии Александровны

Смена 4

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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) <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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	≈ 120

*Лосенко*

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
02.10	обед							
07.10	чрезка	соответс <del>фреш</del>	≈ 120 гр	120	соответс	вкусно, в норме	соотв.	
	печень	соотв	40 гр	40	соотв	вкусно, норма	соотв.	
	соус	соотв	40 гр	40	соотв	вкусно, норма	соотв.	
	колбаса	соотв	200 гр	200	соотв	вкусно, норма	соотв.	
	хлеб пшеничный	соотв	40 гр	40	соотв	вкусно, норма	соотв.	
	хлеб бородинский	соотв	30 гр	30	соотв	вкусно, норма	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.

*Лиса*

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 7 ОКТЯБРЯ 2022 г.

Ответственные лица УСТЕНКО ОЛЬГА АЛЕКСАНДРОВНА

Смена 2 СМЕНА

	вопрос	Да/нет
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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) <span style="float: right;">(да/нет/частично)</span>	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)?	НЕТ
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	≈ 150

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
7.10	ОБЕД							
	Гречка	соответ	120	120	соответ	норма, вкусно	соотв.	—
	Печень	соответ.	40	40	соответ	норма вкусно	соотв.	—
	Компот	соответ	200	200	соответ	норма вкусно	соотв.	—
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	соответ	40	40	соответс	норма вкусно	соотв.	—
	ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ	соответ	30	30	соответс	норма 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: 08.10.2022

Ответственные лица Румянцева Екатерина 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 с ОБЗ
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	На линии раздачи
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)?	не все, предлагают поесть перед концом 5 мин.
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	115

08.10.22  / Е.П. Румянцова

**Изучение качества готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>(2)</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
08.10 dd	Обед	Соответств.	Соответств.	Соотв.	Нормальное	Соответств.	Соответств.	Предложение увеличить порцию на 5 мин., чтобы дети успевали съесть порцию.

**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.

*Е.А. Румянцева*