

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 12 декабря 2022

Ответственные лица Акулинич Алексей Владимирович

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?	не проверено
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 <i>(со слов представителя колледжа питания)</i>
5	Наличие и место расположения контрольных блюд	да <i>(не раздал)</i>
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?	да <i>(незначительна)</i>
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	не считал

**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	
12.12.2022	Обед (бульон, рис с мясом, каша, компот)	отлично	соответствует (со слов технолога)	?	хорошо	хорошо	хорошо	
	Сам вкусный, температура блюд комфортная, в виде бульона и компот выдерживает							

Примечание:

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

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

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

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 13 ДЕКАБРЯ 2022 Г.

Ответственные лица Чистенко О.А.

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?	НЕТ
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	НЕТ
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	НЕТ
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	ДА
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	ДА
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	ДА
16	Число детей, питающихся на данной перемене	≈ 120

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, <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
13.12.2022	ГРЕЦАНИК	ГОТОВО	70	70	НАВАРИСТЫЙ АППЕТИТНЫЙ ВКУСНЫЙ	Отлично	Соот-ет	ВСЕ!
ОБЕД	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ	ГОТОВО	120	120	СООТВЕТ-ЕТ НОРМЕ	Отлично	Соот-ет	ВКУСНО!!!
	НАПИТОК ИЗ ЦИПОЛЬНИКА	ТЕПЛЫЙ, ОХЛОЖ-ВЫ	200	200	НАСЫЩЕН-НЫЙ, ВКУСНЫЙ	Отлично	Соот-ет	
	ХЛЕБ ПШЕНИЦЫНЫЙ	СВЕЖИЙ	40	40	АККУРАТНО НАРЕЗАНЫ	Отлично	Соот-ет	
	ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ	СВЕЖИЙ	30	30	АККУРАТНО НАРЕЗАНЫ	Отлично	Соот-ет	

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.

УСТЕНКО В.А. *уш*



## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 14 - декабря 2022

Ответственные лица Бурова Татьяна Александровна

Смена Вторая (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	100215

### 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
14.12.2022	1 Виноград	соотв	250-260	Вкусный	обильно	соответ.	соответ.	нет
	2 Макароны	соотв	120-150г	соот.	соотв	соотв.	соответ.	нет
	3 Напиток компот изюма	соот	200	соот	соотв	соотв	соотв.	нет
	4 Подушечки сливочные	соотв	10-15г	соот	соотв	соотв	соотв	нет
	5 Хлеб (пшенич., борог)	соот	40г-30г	соот	соотв	соотв	соотв	нет
								нет

**Примечание:**

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

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

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

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 13 декабря 2022 г.

Ответственные лица Ромко А.В. Черепанова Т.В.

Смена I

	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	75



### 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
13.12.22	1. Каша ячневая манная вязкая с маслом сливочным	готово по рецепту,	200	200	Внешний вид соответствует, рассыпчатая, каша приятной консистенции.	По вкусу в меру соленая, сладкая, в меру.	Каша и напиток вкусные!!!	
Завтрак	2. Кофейный напиток с молоком.	не сильно разбавлен в меру горячий	200	200	Полная тарелка, каша приятной консистенции.	Напиток натуральный, в меру соленый.		
	3. Мангарин	сделан	120	110-120	консистенция жир.	нет лишнего, нет постороннего.		
	4. Хлеб пшеничный	не черствый,	30	30		Хлеб свежий,		
	5. Хлеб бородинский	свежий	20	20		без налета, не кислый.		

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.

Ромко А.В.  
Черепанова Т.В.



## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 14 декабря 2022

Ответственные лица Васосина Марина Александровна

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?	В основном все
8	Все ли дети едят сидя?	Да
9	Все ли дети успевают поесть 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	~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	
11.12	Завтрак							
	Каша кукурузная	Готово	200	200	Вкусная в меру сладкая	Отлично	Соответст	Все достаточно вкусно. Соответствует норме.
	Мандарины	свежий	120	120	Вкусной	Отлично	Соответст	
	Какао	Готово	200	200	Вкусной	Отлично	Соответст	
	Хлеб пшеничный	свежий	30	30	Вкусной	Отлично	Соответст	
	Хлеб бородинский	свежий	20	20	Вкусной	Отлично	Соответст	

Примечание:

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

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

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

## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 13. ДЕКАБРЯ 2022 Г

Ответственные лица Пальякова Е.А.

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?	НЕТ
11	Есть ли замечания по чистоте столов?	НЕТ
12	Есть ли замечания к сервировке столов?	НЕТ
13	Теплые ли блюда выдаются детям?	ДА
14	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	ДА
15	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?	ДА
16	Число детей, питающихся на данной перемене	≈ 120



**Изучение качества готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <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	
13.12.2022	Гречаник	готово	70	70	ВКУСНЫЙ АППЕТИТНЫЙ	ОТЛИЧНО	Соответствует	нет
ОБЕД	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	готово	120	120	соответствует норме	ОТЛИЧНО	Соответствует	нет
	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	теплый	200	200	ВКУСНЫЙ	ОТЛИЧНО	Соответствует	нет
	Хлеб пшеничный	свежий	40	40	Аккуратно нарезан	ОТЛИЧНО	Соответствует	нет
	Хлеб бородинский	свежий	30	30	Аккуратно нарезан	ОТЛИЧНО	Соответствует	нет

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.

ПАЛЬЯНОВА Е.А. *Пальянова*



## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 15 декабря

Ответственные лица Шельцова МР

Смена 1 смена после уроков

И

	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?	Да <i>нет</i>
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						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	
15.02.2008	Завтрак							
	шюв	Да, соответ.	Соответств	Соответств	Соответ.	неудовл.	Соответств	шюв в рисе, ухуришат вкус, очень сухой, мало жира.
	чай	Да	соответ	Соответ	Соответ.	неудовл.	Соответ.	→ очень сладкий
	хлеб	Да	соответ	Соотв	Соотв.	удовл.	соответ.	-! -

**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: 15.11.2022

Ответственные лица Проскурякова Оксана Игоревна

Смена 2

89134519325

	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 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	96

### 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
15.12.22	обед	готово	210/260	210/260				
	котлета рыбная	готово	70/90	70/90	соответствует	отлично	соответствует	
	картофель пюре	готово	120	120	соответствует	отлично	соответствует	
	компот	теплый	200	200	насыщенный вкус	отлично	соответствует	
	суп	готово	210/260	210/260	наваристый	отлично	соответствует	
	и шеничные хлеб бородинский	свежий	40	40	хлеб ржаной	отлично	соответствует	
		свежий	30	30	картофель	отлично	соответствует	

} отлично

**Примечание:**

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

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

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



## Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки: 16 декабря

Ответственные лица Михайлова В.А.

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 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	98

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
16.12.22	обед							
	салат "врагам"	пригот. хорошо	100 гр.	105 гр.	соответ.	отлично	собл.	
	суши карп. с черок	соответ.	200 гр.	210 гр.	соответ.	отлично	40°	
	печень туш. в соусе	пригот.	80 гр.	82 гр.	соответ.	отлично		
	каша греч. расе	хорошо	120 / 150 гр.	120 / 150 гр.	соответ.	отлично	43°	
	котлет из курицы	наежис.	200 гр.	205 гр.	соответ.	отлично	44°	
	хлеб пшеничный	свежий	40 гр.	42 гр.	соотв.	отлично		
	хлеб бородин.	вкус.	30 гр.	31 гр.	соотв.	отлично	собл.	

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.

16.12.2022 *Михайлова В.А.*