

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ Семлевская СОШ №1 Вяземского района Смоленской области  
 ФИО законного представителя Лихачёва О.Н. мама обучающегося Лихачёва Д.Д.  
 Перемена № 5 Класс 9  
 Прием пищи (завтрак, обед) Возраст детей 14

Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
	Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1 Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, размещено на сайте школы	<input type="checkbox"/> Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2 Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	<input checked="" type="checkbox"/> Есть, соответствует	<input type="checkbox"/> Есть, соответствует	Нет	
наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
	гарнир –	напиток –		
3 Температура первых блюд	> 70	70 – 50°	< 50°	
4 Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
Полновесность порций	<input checked="" type="checkbox"/> полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5 Визуальное количество отходов	<input checked="" type="checkbox"/> < 30%	30 - 60%	> 60%	
холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
6 Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<input checked="" type="checkbox"/> Вкусно	<input type="checkbox"/> Не очень	Нет	
холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
7 Попробовать еду. Ваше мнение	<input checked="" type="checkbox"/> Отлично	<input type="checkbox"/> Хорошо	<input type="checkbox"/> Удовлетворительно	
холодных закусок	<input checked="" type="checkbox"/>			
первых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>			
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<input checked="" type="checkbox"/>			
гарниров	<input checked="" type="checkbox"/>			
напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
Ваши предложения/пожелания / комментарии	<i>Спасибо повару за вкусные обеды.</i>			
<i>30.09.2024г</i>	<i>Лихачёв</i>	<i>Лихачёва О.Н.</i>		



АКТ №

проверки школьной столовой МБОУ Семлевской СОШ №1 Вяземского района Смоленской области комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 30.09 2024 года

Комиссия в составе:

Допови Е.Н. - председатель СРМ, Костина И.В. - родитель ученика Зил, Варвужева Е.И. - родитель ученика Зил, Филимова Р.В. - родитель ученика Зил

составили настоящий акт в том, что школьной столовой в 13<sup>10</sup> была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (10, 5 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	хорошо
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует полностью

Организация питания:

Послушские столовой. Осуществляется по составленному графику в присутствии классных руководителей. Обеденный зал обеспечить посадочными местами.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) вести в рацион различные фрукты
- 2)
- 3)

С актом комиссии ознакомлен

Игнатушкин В.И. работник пищеблока

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Филимова И.В.  
Варвужева Е.И.



## ЧЕК-ЛИСТ

### проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Семлевская средняя общеобразовательная школа № 1 Вяземского района Смоленской области**

Адрес организации:

215133, Смоленская область, Вяземский район, с. Семлево, ул. Советская, д.1

Дата и время заполнения: 30.09.2024 14:00

Участники проведения мониторинга: *Топова Е.В., Царёвцева Е.Н., Костикова Н.В., Филиппова Т.В.*

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

*Топова Е.В. - председатель СРМ  
Царёвцева Е.Н. - член СРМ  
Костикова Н.В. - член СРМ  
Филиппова Т.В. - член СРМ*

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

*Топова Е.В. - ученик Ф.И. (Понов А.К.)  
Царёвцева Е.Н. - ученик Е.И. (Пухомарев С.А.)  
Костикова Н.В. - ученик З.И.*

#### ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие медкнижек у персонала	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

---

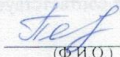
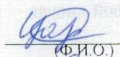
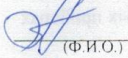
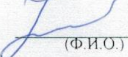


---



---

Подпись участников мониторинга:

 _____ (Ф.И.О.)	Золотова Е. В. _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	Чередулова Е. И. _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	Костычки Н. В. _____ (расшифровка)
 _____ (Ф.И.О.)	Романовы Т. В. _____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)



**Оценочный лист**  
**проверки организации питания в МБОУ Семлевской СОШ №1**  
**Вяземского района Смоленской области**

Дата проведения проверки: 30.09.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Лопова Э.В. - председатель ОРИ  
Коскина Н.В. - родитель ученика 3 кл. Царевулева Э.Н. - родитель  
ученика 8 кл. Филиппова Т.В. - родитель ученика 6 кл.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет



12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Подписи инициативной группы:

