

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в __ МОУ «Лицей №43» __

Дата, время: 18.11.22 г., 14.05 г.

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Мещина Ю.С.

2. Пилина Е.А.

3. _____

Класс, в котором учится ребенок 3Б, 9Б

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник) обед

Если не питается, укажите причину _____

| № п/п | Критерии оценивания | Оценка (от 1 до 5, где 1- неуд., 5-отл.) | Примечание (Пожелание и предложения) |
|-------|--|--|--|
| 1. | Наличие утвержденного меню в школьной столовой | 5 | |
| 2. | Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню | 5 | |
| 3. | Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами | 5 | |
| 4. | Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов | 5 | |
| 3. | Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися) | 5 | |
| 5. | Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах) | 5 | |
| 6. | Наличие графика приема пищи обучающимися | 5 | |
| 7. | Наличие контрольного блюда | 5 | |
| 8. | Качество сервировки столов официантами | 5 | |
| 9. | Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота) | 5 | |
| 10. | Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук | 5 | |
| 11. | Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования | 5 | |
| 12. | Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы | 5 | |
| 13. | Внешний вид приготовленных блюд | 5 | |
| 14. | Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации) | 4 | <i>разваренная рыба</i> |
| 15. | Внешний вид сотрудников столовой (обязательное | 5 | |

| | | | |
|-----|--|---|---|
| | ношение головных уборов, фартуков и перчаток) | | |
| 16. | Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой | 3 | детьми не нравится не-которые блюда |
| 17. | Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени | 3 | Не съедены рыба и сыр. Если картошку и салат |

Заключение комиссии родительского контроля: Блюда подаются вовремя и достаточ-но тёмными, но многие блюда из меню следующего меню дети не любят.

Предложения Учитывать вкус и предпочтения детей при составлении ме-ню, особенно если блюда не съедаются регулярно.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Михаила Ч.С. / УК
подпись / расшифровка подписи
2. Резина / Михаила В.А.
подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись / расшифровка подписи