

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МОУ СОШ № 11

Дата, время: 6.04.23 9:45

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

1. Забатурина Екатерина Борисовна
2. Сидорова Елена Анатольевна
3. Коновалова И.А.

Класс, в котором учится ребенок 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12

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

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 | <i>Все отлично Вкусно</i> |
| 2. | Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню | 5 | |
| 3. | Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами | 5 | |
| 4. | Отсутствия 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 | <i>График есть</i> |
| 7. | Наличие контрольного блюда | 5 | |
| 8. | Качество сервировки столов официантами | 5 | <i>Все отлично</i> |
| 9. | Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота) | 5 | |
| 10. | Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук | 5 | <i>Отлично +</i> |
| 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) | 5 | <i>Вкусно, соль в меру</i> |
| 15. | Внешний вид сотрудников столовой (обязательное) | 5 | |

