

Дата, время: 10.03.23

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

1. Ахмедова Зульфия
2. Бурядинова Манна А.
3. \_\_\_\_\_

Класс, в котором учится ребенок \_\_\_\_\_

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

Если не питается, укажите причину \_\_\_\_\_

| № п/п | Критерии оценивания  | Оценка<br>(от 1 до 5, где 1-неуд., 5-отл.) | Примечание<br>(Пожелание и предложения) |
|-------|--|--|---|
| 1.    | Наличие утвержденного меню в школьной столовой   | 5  |   |
| 2.    | Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню  | 5  |   |
| 3.    | 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  |   |
| 4.    | Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)  | 5  | Порции соответствуют весу.              |
| 5.    | Наличие графика приема пищи обучающимися   | 5  |   |
| 6.    | Качество сервировки столов официантами   | 5  |   |
| 7.    | Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)  | 5  |   |
| 8.    | Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук   | 5  |   |
| 9.    | Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования  | 5  |   |
| 10.   | Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы                      | 5  |   |
| 11.   | Внешний вид приготовленных блюд  | 5  |   |
| 12.   | Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)   | 5  |   |
| 13.   | Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)   | 5  |   |
| 14.   | Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой  | 5  |   |

|     |  |   |  |
|-----|--|---|--|
| 15. | Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5)<br>Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени | 5 |  |
|-----|--|---|--|

Заключение комиссии родительского контроля: Оценки качества уборки и санитарное состояние, а посуда и помещение в целом  
Предложения \_\_\_\_\_

Члены комиссии родительского контроля :

1. Кресс / Корсакова З.Д.  
подпись / расшифровка подписи
2. Буряк / Буряк М.А.  
подпись / расшифровка подписи
3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка подписи

| № п/п | Критерий оценки (от 1 до 5, где 1 - «плохо», 5 - «отлично»)                       | № |
|-------|---|---|
| 1.    | Наличие уборки в столовой   |   |
| 2.    | Состояние посуды в столовой   |   |
| 3.    | Отсутствие в меню запрещенных продуктов   |   |
| 3.    | Состояние температуры подаваемых порций (Снижение температуры в течение 15 минут) |   |
| 4.    | Состояние всех порций (Снижение температуры в течение 15 минут)                   |   |
| 5.    | Наличие тарелки приема пищи   |   |
| 6.    | Качество сервировки столов  |   |
| 7.    | Состояние посуды и столовых приборов в столовой (чистота)                         |   |
| 8.    | Планирование для санитарно-гигиенической обработки рук                            |   |
| 9.    | Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования     |   |
| 10.   | Контроль организации питания со стороны учащихся                                  |   |
| 11.   | Внешний вид приготовленных блюд   |   |
| 12.   | Оценка вкусовых качеств приготовленных блюд (в случае необходимости)              |   |
| 13.   | Внешний вид посуды (тарелки, стаканы)   |   |
| 14.   | Опрос детей после приема пищи о качестве пищи                                     |   |