

Акт родительского контроля
за организацией горячего питания
в ГКОУ КК школе-интернате г. Темрюка.

дата контроля 29.01.25

Комиссия проводившая проверку:

Белкина Виталия Валерьевна

№	вопрос	Положительный результат +	Отрицательный результат -
1	Наличие ежедневного меню	+	
2	Соответствуют ли приготовленные блюда заявленному меню	+	
3	Было ли проведено контрольное взвешивание	+	
4	Соблюдается ли сервировка стола	+	
5	Присутствуют ли в меню запрещённые продукты		-
6	Соответствуют ли порции возрастным потребностям детей	+	
7	Качественно ли приготовлены блюда	+	
8	Соответствуют ли посадочные места количеству детей	+	
9	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	+	
10	Имеются ли специальные принадлежности для мытья посуды	+	

Предложения

Все хорошо

Подписи членов комиссии

Белкина

Акт родительского контроля
за организацией горячего питания
в ГКОУ КК школе-интернате г. Темрюка.

дата контроля 29.09.25

Комиссия проводившая проверку:

Чернышова Дарья Николаевна

№	вопрос	Положительный результат +	Отрицательный результат -
1	Наличие ежедневного меню	+	
2	Соответствуют ли приготовленные блюда заявленному меню	+	
3	Было ли проведено контрольное взвешивание	+	
4	Соблюдается ли сервировка стола	+	
5	Присутствуют ли в меню запрещённые продукты	-	-
6	Соответствуют ли порции возрастным потребностям детей	+	
7	Качественно ли приготовлены блюда	+	
8	Соответствуют ли посадочные места количеству детей	+	
9	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	+	
10	Имеются ли специальные принадлежности для мытья посуды	+	

Предложения Всё прекрасно, работницы бытовые молодцы!

Подписи членов комиссии Угу

Акт родительского контроля
за организацией горячего питания
в ГКОУ КК школе-интернате г. Темрюка.

дата контроля 30.01.25.

Комиссия проводившая проверку:

Черненко Юлия Игоревна

№	вопрос	Положительный результат +	Отрицательный результат -
1	Наличие ежедневного меню	+	
2	Соответствуют ли приготовленные блюда заявленному меню	+	
3	Было ли проведено контрольное взвешивание	+	
4	Соблюдается ли сервировка стола	+	
5	Присутствуют ли в меню запрещённые продукты		-
6	Соответствуют ли порции возрастным потребностям детей	+	
7	Качественно ли приготовлены блюда	+	
8	Соответствуют ли посадочные места количеству детей	+	
9	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды	+	
10	Имеются ли специальные принадлежности для мытья посуды	+	

Предложения _____

Подписи членов комиссии _____

Анкета для родителей

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Есть ли у Вас предложения по организации питания в школе?

Всё понравилось, очень чисто и аккуратно!

6. Ваши отзывы

Анкета для родителей

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Есть ли у Вас предложения по организации питания в школе?

всё понравилось в столовой

6. Ваши отзывы

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

Анкета для родителей

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

5. Есть ли у Вас предложения по организации питания в школе?

6. Ваши отзывы *Очень вкусно приготовлено блюда, мясистые и отзвучивают пережаркой*
