ЖУРНАЛ

родительского контроля

организации питания

МАОУ СОШ № 24

имени

Тимофеева Федора Ивановича

Начат 01.09.2022

Окончен _____

Родительский контроль

МАОУ СОШ № 24 им. Тимофеева Ф.И.
Смена № 1
Перемена № 1
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)
завтрак
Дата 26.09.22г.

ФИО родителя (законного представителя) Ерашина Юлия Вячеславна

Класс _____
Возраст детей _____

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие двухнедельного цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	V Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и ее соответствие цикличному	V Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	V Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.д.)	
4	Температура первых блюд	V › 70^0	70^0-50^0	‹ 50^0	
5	Температура вторых блюд	V › 60^0	60^0-45^0	‹ 45^0	
6	Полновесность порции	Соответствует V норме	Недовес\перевес		

Дата 26.09.22г.

ФИО _____ / Ерашина Ю.В. /
подпись

Родительский контроль

МАОУ СОШ № 24 им. Тимофеева Ф.И.
Смена № 1
Перемена № 1
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)
завтрак
Дата 13.12.22г

ФИО родителя (законного представителя)
Махначева Лариса Иларионовна

Класс _____
Возраст детей _____

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие двухнедельного цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓ Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и ее соответствие цикличному	✓ Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	✓ Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.д.)	
4	Температура первых блюд	✓ › 70^0	70^0-50^0	‹ 50^0	
5	Температура вторых блюд	✓ › 60^0	60^0-45^0	‹ 45^0	
6	Полновесность порции	Соответствует ✓ норме	Недовес\перевес		

Дата 13.12.22г

ФИО _____ / Махначева Л.И.
подпись

Родительский контроль

МАОУ СОШ № 24 им. Тимофеева Ф.И.
Смена № 1
Перемена № 2
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

ФИО родителя (законного представителя)
Махначева Лариса Илларионовна

Дата 31.01.2023

Класс 3 б
Возраст детей 10

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие двухнедельного цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓ Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и ее соответствие цикличному	✓ Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	✓ Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.д.)	
4	Температура первых блюд	✓ › 70^0	70^0-50^0	‹ 50^0	
5	Температура вторых блюд	✓ › 60^0	60^0-45^0	‹ 45^0	
6	Полновесность порции	Соответствует ✓ норме	Недовес\перевес		

Дата 31.01.2023

ФИО _____ / Махначева Л.И.
подпись

Родительский контроль

МАОУ СОШ № 24 им. Тимофеева Ф.И.
Смена № 1
Перемена № 1
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

ФИО родителя (законного представителя)
Щурбан Наталья Николаевна

Дата 16.03.2023

Класс 1б
Возраст детей 8

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие двухнедельного цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	√ Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и ее соответствие цикличному	√ Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	√ Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.д.)	
4	Температура первых блюд	√ › 70^0	70^0-50^0	‹ 50^0	
5	Температура вторых блюд	√ › 60^0	60^0-45^0	‹ 45^0	
6	Полновесность порции	Соответствует √ норме	Недовес\перевес		

Дата 14.03.2023

ФИО _____ /Щурбан Н.Н./
подпись

Родительский контроль

МАОУ СОШ № 24 им. Тимофеева Ф.И.
Смена № 1
Перемена № 1
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Дата 18.04.23г

Класс 1-3
Возраст детей 7-9 лет

ФИО родителя (законного представителя)
Махначева Лариса Ивановна

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие двухнедельного цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	✓ Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и ее соответствие цикличному	✓ Есть, соответствует	Есть, но не соответствует	Нет	
3	Наименование блюд по меню	✓ Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.д.)	
4	Температура первых блюд	✓ › 70^0	70^0-50^0	‹ 50^0	
5	Температура вторых блюд	✓ › 60^0	60^0-45^0	‹ 45^0	
6	Полновесность порции	Соответствует ✓ норме	Недовес\перевес		

Дата 18.04.23г

ФИО _____ / Махначева Л.И.
подпись

Директор МАОУ СОШ № 24

_____И.Н. Кукушкина

«___»_____2022 г.

ГРАФИК ПОСЕЩЕНИЯ СТОЛОВОЙ
С ЦЕЛЬЮ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МАОУ СОШ № 24 ИМ.ТИМОФЕЕВА ФЁДОРА ИВАНОВИЧА

День недели	**Ф.И.О. родителя**
Вторник	Мохначёва Л.И.
Четверг	Бакулина К. Н.

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
- 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
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	✓	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ		✓
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться 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

18.04.23г

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
- 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
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	✓	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ		✓
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться 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

13.12.22

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
- 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
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	✓	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ		✓
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться 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

31.01.23г

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
- 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
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	✓	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ		✓
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личный гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться 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

16.03.2023