

21.11.22

3. Латышева Т. А.; Малышева Л. К.Класс, в котором учится ребенок 4 АКакой 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)	5	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	5	
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5 4	(баран) (м.лов)

Заключение комиссии родительского контроля:

Замечаний по работе столовой и качеству приготовленных блюд нет

Латышева Т. А.