МБОУ «СОШ № 1» , ДАТА ПРОВЕРКИ <u>12. 02. 20 24</u>.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание на:			Продукты, которые На организации обществ		2)	
	Соответствие реализованных блюд утвержден- нону неню			Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленного) изготовления	Макароны г нясным фај с рубленым	១៧ខុអ), អភ ពមិល្ខថា, ៧	кароны
4	Санитарно-технологическое содержание поме- щения для приема пищи, состояние обеденной небели, столовой посуды			Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю- ших птиц	ца-глазуны Уксус, горч острый и д	ица, хрен,	
TS	Условия соблюдения правил личной детьми	гигиены	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда,	Острые соу онез, нариз и фрукты		
	Наличне и состояние у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувы)			студни, форшнак из сельди Грибы, сало, наргарии,	Креновые з изделия (па		
	Наличне протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей лищевой продукции и выпускаеных готовых блюд		(B)	паштеты и блинчики с иясон и с творогон Жареные во фритюре пи-	торты) Арахис, кар числе н лед	арамель, в том	
	Вкусовые предпочтення детей, удов ность ассортниентом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк	люд (по ре-	Ø	окрошки и колодные супы	Квас, илтур энергетики кумыс		
139	детей, с согласня родителей) Объен и вид пищевых отходов посл	е приења					
(A)	Проведение нероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита				40		
ЧЕКЛИ	ист родительск <mark>ого</mark> ко	энтрол:	ROPLA	НИЗАЦИИ ГОРЯЧ Е	го питания	вшк	ОЛЕ
		ДА НЕ	T			ДA	HET
	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?		6л	жвлялись ли факты недопуск вод и продуктов по результат жной комиссии за последний	ан работы браке-		V
	эли цикличное меню (тыловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- з детей?			редуснотрена ли организаци: етон особенностей здоровья нцевые аллергии)? ДА НЕТ		V	
	о им ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	V		роводится ли уборка после ка пци?	сменда отодж	V	
8 меню от	сутствуют повторы в смежные дни?	V		би <mark>аруживались ли в стол</mark> овой и или следы их жизнедеятелы			V
в меню от и продукт	гсутствуют запрещенные блюда ъ?	V	ng	озданы ян условия для соблю завил личный гигиены (досту илу, средстван для сушки рук	л к раковинан,	2	
	твует ли количество приемов пищи тированное цикличным меню режиму колы?	V	В	навлялись ли замечания к собравил личной бигноны?			V
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной кониссии?	V	C:	ывлялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?			V
	и партий приготовленных блюд сии- акераж (с записью в соответствую- кале)?	V	N	нелись ли ф акты выдачи детя	н остывшей пища?		V
мияк и ме чинистра	оверок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен щин школы, ее учредителя и операто енных органов контроля (надэора)	ий в эдрес ад	1- #0 1- #0	ажно! Порядок проводения и итроля во организации пита иступ родителей в столовую и имими морнативным актом и	ния обучающихся (в вколы) регланентир	TOH SHEET	

ФИО, ПОДПИСЬ

<u>Конорынна Анна Внадини</u> высе Н. Н.

МБОУ «СОШ № 1», ДАТА ПРОВЕРКИ 12. 02. 2024г.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание на:			Продукты, которые На организации обществ	НЕ допускаются при твенного питания в школе:				
	Соответствие реализованных блюд утвержден- нону неню			Любые пищевые продукты донашнего (не промыш- ленного) изготовления	8	Макароны по-флотски (с нясным фаршен), макаро срубленым яйцом, лични			
4	Санитарно-технологическое содерх щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды			Мясо диких животных, яйца и нясо водоллаваю- щих птиц		ца-глазуныя Уксус, горчи острый и дру приправы			
13	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми			Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда,	(D)	Острые соусы, кетчуп, ма онеэ, маринованные ово и фрукты			
	Наличке и состояние у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)			студни, форшиак из сельди Грибы, сало, маргарии,		Кремовые ко изделия (пи)		He	
Total Advantage of the Control of th	Наличне протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаеных			паштеты в блинчики с иясон и с творогон Жареные во фритюре пи-		торты) Арахис, карамель, в Числе и леденцовая		мот	
	готовых блюд Вкусовые предпочтення детей, удов ность ассортиментом и качеством б зультатам выборочного опроса (анк	люд (по ре-		шевые продукты и изделия Окрошки и колодиые сулы		Квас, натура энергетики, кумыс			
	детей, с согласия родителей) Объем и вид пищевых отходов посл	b		8 0 3			()	e A	
	Проведение нероприятий по инфорродителей и детей о здоровои пита			0	97074	No.			
ЧЕКЛИ	ист родительского ко	ЭНТРОЛЯ ДА НЕ		ария порячения в образования на применения	FO DI	RNHATE	BUKC	эле- uer	
	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?	V	Вь бл	жалялись ли факты недопусн юд и продуктов по результат жной комиссии за последни	ан работ			1	
	эли цикличное меню (ткловое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?	V	بير ا	редусмотрена ли организаци етон особенностей здоровья щевые аллергии)? ДА НЕТ			V		
	о ли сжадневое (съктическое) Ветей деления родителей и детей		Пр	ооводится ли уборка после ка щи?	эждого пр	ржема	V		
	сутствуют повторы в смежные дии?	V		биаруживались ли в столовою и или следы их жизнедеятель		ые, грызу-		V	
и продукт			пр	эданы ли условия для соблю навил личный гигиены (досту илу, средстван для сушки рук	п к раков		V		
работы ш	гированное цикличным меню режиму колы?		np	жалялись ли замочания к соб завил личной гигиены?					
batiks baq	организации приказ о создании и по- юты бракеражной комиссии?		< 3	мвлялись ли п ри сравнених у твержденным м еню факты и мены отдельны х блюд?				1	
	и партий приготовленных блюд сни- накераж (с записью в соответствую- нале)?		И	нелись ли факты выдачи деті	ян остыві	шей лищи?		/	
енях и мо министра	оверок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен щин школы, ее учредителя и оператор очных органов контроля (надзора)	ий в адрес ад	- 80 - AC	ажно! Порядок проводония и итроля по организации пита иступ родителей в столовую изыным мормативным актом и	ння обуч школы) рі	ающихся (в 1	гон чысле		

ФИО, ПОДПИСЬ Помко И. О. В. С. В. Д. С. В. С. В. Д. С. В. В. С. В. В. С. В. С. В. С. В

МБОУ «СОШ № 1» , ДАТА ПРОВЕРКИ /2 ГЛ. АСЛИ-

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание на:			Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:						
=0	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не прочыш- ленного) изготовления	ыясі с ру	гароны по-флот ным фаршэн), м «бленым яйцом, гвазунья	акароны			
0	Санитарно-технологическое содер: щения для приема пищи, состояние небели, столовой посуды		0	Мясо дихих животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц	Уксу	ус, горчица, хре рый и другие жг правы				
	Условия соблюдения правил личной гигиены детьми Наличке и состояние у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувы)			Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, запивные блюда, студни, форшных из сельди Грибы, сало, маргарин,	Ост	Острые соусы, кетчуп, ман- онез, маринованные овощи и фрукты				
					Кре нзд	Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)				
<u>_</u>	Наличне протоколов лабораторных нсследова- ний контроля качества и безопасности поступа- ющей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд			паштеты и блинчики с иясон и с творогон Жареные во фритюре пи- щевые продукты и издолия	Ф Ара	іхис, карамель, і ле и леденцова				
₩ 1000	Вкусовые предпочтення детей, удог ность ассортнентом и качеством с зультатам выборочного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	E	Окрошки и колодные супы	ACC	с, натуральный ргетики, газиро выс	-			
5	Объем и вид пищевых отходов посл	е приена	-	8 2 2			T			
~ <u>o-</u>	Проведение нероприятий по инфородителей и детей о эдоровон пита	•		0		- N.	E .			
ЧЕКЛИ	ІСТ РОДИТЕЛЬСКОГО К	онтрол	я орга	А НИЗ АЦИИ ГОРЯЧЕ	го пит	ания в ш	колЕ:			
		ДА НЕ	T .			ДА	HET			
	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?	1	6,1	нявлялись ли факты недопуск под и продуктов по результат Бжиой комиссии за последний	ан работы б		V			
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?	-V	yv	редуснотрена ли организаци: нетон особенностей здоровья нцевые аллергии)? ДА НЕТ						
	о ли вжедневое (фактическое) ознакомления родителей и детей	V		роводится ли уборка после ка н щи?	эждог <mark>о пр</mark> неі	ма				
В меню от	сутствуют повторы в смежные дин?	V		биаруживались ли в столовой и или следы их жизнедеятель		грызу-	V			
8 меню от и продукт	сутс твуют запрещенные блюда ы?	V	ng	озданы ли условия для соблю равил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки рук	п к раховина					
	(вует ли количество приемов пищи гированное цикличным меню режиму колы?	V	В	ыявлялись ли замечания к собравил личной гигиены?		УТЬМИ	V			
	организации приказ о создания и ло- оты бракеражной коммссии?		C	ьявлялись ли при сравнения утвержденным меню факты и амены отдельных блюд?	-		V			
	и партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- ane)?	V	И	мелись ли ф акты выдачи детг	ін остывшен	unffin,	V			
OM N XFNH	оверок обсуждаются на общеродите: нут явиться основанием для обраще: нции школы, ее учредителя и операто	ний в адрес а,	J);- 900	ажно! Порядок проведения н онтроля по организация пита оступ родителей в столовую (ния обучаюц	цихся (в томчью				

Банивинева Нини Виадинировна вкагу Банивинева Линивина вка

кальным нориативным актом школы

сударственных органов контроля (надвора)

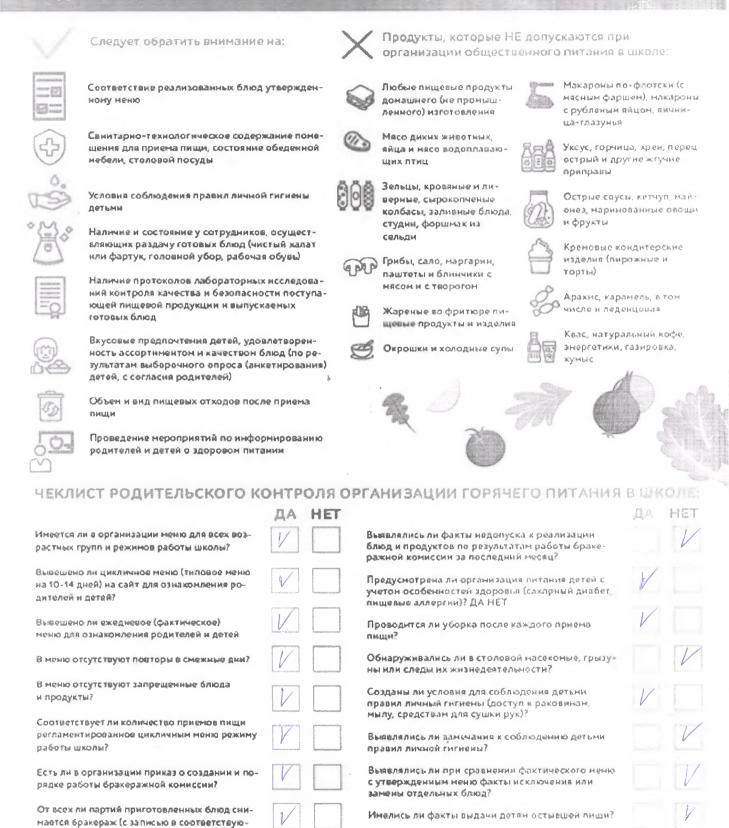
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Продукты, которые НЕ допускаются при

	Соответствие реализованных блюд утвержден- нону неню			организации обществ	енного питания	ного питания в школе:			
				Любые пищевые продукты донашнего (не проныш- ленкого) изготовления	нясным фа	ы по»флотски (с раршен), макарон ын яйцом, яичин- нья			
4	Санитарно-технологическое содержание поме- щения для приема пищи, состояние обеденноя мебели, столовой посуды Условия соблюдения правил личной гигиены детьми		(1)	Мясо диких животных, яйца и ивсо водоплаваю- щих птиц	1 1/2 1/2 1	жица, крян, перес другие жгучие			
S.			898	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студин, форшмак из	1000		і, кетчуп, май- занные овощи		
	Наличне и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувы) Наличне протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей лищевой продукции и выпускаеных готовых блюд			сельди Грибы, сало, маргарии,	изделия (п	кондитерские прожиме и			
= <u>0</u>				паштеты и блинчики с иясон и с теорогон Жареные во фритюре пи- щеные продукты и изделия	торты) Арахис, ка числе и ле				
	Вкусовые предпочтення детей, удог ность ассортиментом и качеством б зультатам выборечного опроса (анк детей, с согласия родителей)	люд (по ре-	9	Окрошки и холодные сулы	Квас, нату энергетикі кумыс				
5	Объем и вид пищевых отходов посл лищи	е приема		4					
<u>6</u>	Проведение нероприятий по нифорродителей и детей о эдоровои пита	,							
ЧЕКЛИ	ист родительск <mark>ого</mark> ко	онтроля	OPTA	аРРОП И ПДАЕИН А	по питания	я в шк	OME		
		ДА НЕ	T			ДА	HET		
	и в организации меню для всех воз- pynn и режимов работы школы?	The same superior of seconds	6,	ыявлялись ли факты недопуст нод и продуктов по результат ыкной комисски за последни	ам работы браке-		V		
	ли цикличное меню (типовое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?	V _	بر ل	редуснотрена ли организаци ветон особенностей здоровы нцевые аллергии)? ДА НЕТ		\sim			
	о ли ежедневое (фактическое) ознакомпения родителей и детей			<mark>роводится ли у</mark> борка после к «щя?	эждого приема	V			
В меню от	сутствуют повторы в смежные дии?			<mark>бнаружнвались ли в сто</mark> лово: ы или следы их жизнедеатель			V		
н продукт			ng	озданы ли условия для соблю равил личный гыгиены (досту ылу, средстван для сушки руч	л к рахоринан,	V			
	гвует ли количество приемов пищи гированное цикличным неию режиму колы?		8	ыявлялись ли замичажия к сою равил личной гигиены?	5людению де тьми		V		
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной кониссии?		C	ыявлялись ли при сравнения утвержденным меню факты и имены отдельных блюд?			\checkmark		
	и партий приготовленных блюд ски- акераж (с записью в соответствую- але)?		И	нелись ли факты выдачи дет:	ян остывшей янщи?		V		
ниях и мо нинистра	зверок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен щих школы, ее учредителя и операто экных органов контроля (надзора)	ий в адрес ад	- ж	ажно! Порядок проведения н энтроля по организации пита оступ родителей в столовую альным нормативным актом с	иния обучающихся (с школы) регламентир	≱ тон числ	£•		

МБОУ «СОШ № 1» , ДАТА ПРОВЕРКИ <u>Дру ду</u>

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



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

щем журнале)?

Важно! Порядок проведения нероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регланентируется локальным нермативным актом школы

ФИО, ПОДПИСЬ Мриния Ирине Внательные Мания Нория 8,6°

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1	Следует обратить внимание на:		×	Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:				
ACCOUNT OF THE PARTY OF T	Соответствие реализованных блюд нону неню	утвержден-		Любые пищевые продукты донашнего (не промыш- ленного) изготовления	5	Макароны по нясным фари с рубленын я ца-глазунья	มละพ), พกะ	сароны
4	Свиитарно-технологическое содерх щения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды		(2)	Мясо диких животных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц		Уксус, горчиц острый и дру приправы		
	Условня соблюдення правил личной детьми	тигионы	899	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, завиные блюда, студни, форшмак из	(21)	Острые соусновой эксперия обрукты		
	Наличне и состояние у сотрудников, осущест- вляющих раздачу готовых блюд (чистыя халат или фартук, головной убор, рабочая обувы)		a la	сельди Грибы, сало, маргарин,	A	Креновые ко изделил (пир		
Annual Control of Cont	Наличне протоколов лабораторных исследова- мий контроля качества и безопасности поступа- ющей пищевой продукции и выпускаеных готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворен- ность ассортиментом и качеством блюд (по ре- зультатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)		,OG	паштеты в блинчики с иясом и с творогом Жареные во фритюре пи-	000	торты) Арахис, каранель Числь и лединцова		гом
			Ø	Фирошки и холодные сулы		Квас, натура энергетики, кумыс		
6	Объен и вид пищевых отходов после приена пищи			20 3				
<u>C</u>	Проведение нероприятий по нифорродителей и детей о здоровом пита	*				-		
ЧЕКЛИ	ст родительск <mark>ого</mark> к	ОНТРОЛЯ	OPTA	низации горяче	ro ni	RNHATN	8 WK	оль:
		ДА НЕ	T				AA	HET
	и в организации меню для всех воз- супп и режимов работы школы?	V	бл	жвлялись ли факты недопуск юд и продуктов по результат жиой комиссии за последний	ан работ			V
	ли цикличное меню (тиловое меню ней) на сайт для ознакомления ро- детей?	V	J yı	редусмотрена ли организаци: етом особенностей здоровья нцевые аллергии)? ДА НЕТ			V	
	ли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	Solding Assessment of	n	ооводится ли уборка после ка кщи?	аждого в	рнема	\checkmark	
В меню от	сутствуют повторы в смежные дня?		3	Биаруживались ли в столовой ими следы их жизнедеятель		ные, грызу-		V
и продукт		V	ng	озданы ли условня для соблю навил личный гигиены (досту илу, средствам для сушки рук	я к раков		V	
	(вует ли количество привнов пищи гированное цикличным неню режиму колы?		В	жалялись ли вамечания к собравил личной гигиейы?		ю детьни	V	•
	организации приказ о создании и по- оты бракеражной комиссии?		G :	жалялись ли при сравнении утвержденным меню факты и мены отдельных блюд?				V
	и партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- ane)?] и	мелись ян факты выдачи детя	ін остыв	вей вищи?		V

ФИО, ПОДПИСЬ

Зидекова Екатерина Викторовко.

Тудонова Апина Юрьевно 4 А"

Важно! Порядок проведения нероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе

кальный нориативный актом школы

доступ родителей в столовую школы) регланентируется ло-

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собра-

ниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрация школы, ее учредителя и оператора питамия го-

сударственных органов контроля (надвора)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

	Следует обратить внимание на:			организации обществ				
Total Control	Соответствие реализованных блюд утвержден- нону неню			Любые пищевые продукты домашнего (не промыш- ленного) изготовления	4	Макароны по нясным фарі с рубленым і ца-глазунья	ยลห), พวะเ	ароны
4	Санитарно-технологическое содержание поме- щения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды			Мясо диких живетных, яйца и нясо водоплаваю- щих птиц	DEB	Уксус, горчица, хрен, пер острый и другие жгучие приправы		
	Условня соблюдения правил личной детьми	808	Зельцы, кровяные и ли- верные, сырокопченые колбасы, заливные блюдя, студни, форшнык из	(92)	Острые соус онев, наринк и фрукты			
	Наличне и состояние у сотрудников, вляющих раздачу готовых блюд (чис или фартук, головной убор, рабочая	(PP	сельди Грибы, сало, маргарии, паштеты и блинчики с иясом и с творогом Жареные во фритюре пи- щевые продукты и изделия		Креновые кондите изделия (пирожны торты)		(MB	
	Наличне протоколов лабораторных ний контроля качества и безопасное ющей пницевой продукции и выпуска готовых блюд			Арахис, кар числя и лет				
	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качествон блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)			Окрошки и холодные супы	20% 2000	Квас, натура энергетики, кумыс		
	Объем и вид пищевых отходов посл пищи	е приема		20 3	700) s	
S -	Проведение нероприятий по инфорродителей и детей о здоровом пита					7,00		
ЧЕКЛИ	ист роди <mark>тельского</mark> ко			НИЗАЦИИ ГОРЯЧЕ	ero ur	RNHATE	вшк	ME.
		ДА НЕ					HA	HEI
растных гр	и в организации меню для всех воз- рупп и режимов работы школы?		6.0	жвлялись ли факты недопуснод и продуктов по разультат эжной комиссии за последни	ган работ			V
	ли цикличное меню (типовое меню ней) на сайт для ознаконления ро- детей?		بىر ك	редуснотрена ли организаци етон особенностей здоровы щевые аллергии)? ДА НЕТ			V	
	оли ежедневое (фактическое) ознаконления родителей и детей	V		роводится ли уборка после к нщи?	аждого п	смена	V	
	сутствуют повторы в смежные дии?	V		бнаружнвались ян в столово ы или следы их жизнедеятель		ные, грызу-		
н продукт		V	ng	озданы ли условия для соблю завил личный гигиены (досту ылу, средствам для сушки рук	и к раков		\vee	
	гвует ли количество прнямов лищи гированное цикличнын неню режиму колы?	V		ьявлялись ли ваночания к со равил личной гигиены?	блюдени	о детьми		V
	организации приказ о создании и по- юты бракеражной конисски?		C	ыявлялись ли при сравнении утвержденным меню факты и инены отдельных блюд?	*		V	
	и партий приготовленных блюд сни- акераж (с записью в соответствую- але)?		И	нелись ли факты выдачи дет:	ян остыві	цен вищи?		V
ниях и но нинистра	оверок обсуждаются на общеродител гут явиться основанием для обращен щин школы, ее учредителя и операто энных органов контроля (надэора)	ия в адрес а	Д- ««	ажно! Порядок проведения и онтроля по организации пита оступ родителей в столовую альным норнативным актом с	школы) р	эющихси (в	FOR SHOOL	