

Протокол посещения школьной столовой МАОУ СШ №9
с углублённым изучением отдельных предметов г. Павлово

Члены комиссии (законный представитель) (ФИО) Кротова М.С., Шамова О.В.,
Дата посещения: 22.01.25г. Давыдова К.Н., Мартынова М.А.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения —

Благодарность

Персоналу столовой за вкусноприготовленное блюдо, за чистоту и порядок в помещении.

Замечания —

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: 22.01.25г.

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: —

Законный представитель М.С. Кротова «22» января 2025 г. (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации
Соц педагог Шамова О.В. «22» 01 2025г.
Хасан

Приложение № 4

Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг школьной столовой (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ СШ №9 с углублённым изучением отдельных предметов г. Павлово

ФИО законного представителя Мамкина М.С. Дата 22.01.25

Перемена N 1,2 Давыдова К. класс

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Завтрак Возраст детей 7-11 л.

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому наименованию блюд по меню	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, соответствует	Нет	
		холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо <input checked="" type="checkbox"/>	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <input type="checkbox"/>	
		гарнир - <input checked="" type="checkbox"/>	напиток - <input checked="" type="checkbox"/>		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
			<input checked="" type="checkbox"/>		
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
			<input checked="" type="checkbox"/>		
	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
			<input checked="" type="checkbox"/>		
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков		<input checked="" type="checkbox"/>		
			<input checked="" type="checkbox"/>		
			<input checked="" type="checkbox"/>		
		<input checked="" type="checkbox"/>			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
		<input checked="" type="checkbox"/>			
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	<input checked="" type="checkbox"/>			
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	

	холодных закусок	✓		
	первых блюд	✓		
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓		
	гарниров	✓		
	напитков	✓		
	Ваши предложения/пожелания / комментарии			