

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
Протокол № 1 от «25» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ РМ «Республиканский лицей»

Е.А. Вдовин
Приказ № 386 от «1» 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Мордовия «Республиканский лицей для одарённых детей»

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Мордовия «Республиканский лицей для одарённых детей» (далее – Лицей) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в лицее.

2. Цели и задачи комиссии

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации Лицея в организации питания обучающихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за качеством приготовленной пищи
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы (Приложение 1).
- 3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору Лицея.
- 3.5. Вносит предложения администрации Лицея по улучшению обслуживания обучающихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю за питанием создается приказом директора Лицея в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации Лицея, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Лицея ответственного за организацию питания обучающихся.

5. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации Лицея.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию Лицея; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета, на родительских собраниях.

6. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества приготовленных блюд.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.5. Контроль за графиком приема пищи обучающимися во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

6.6. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией Лицея и администрацией компании, организующей питание.

6.7. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. Документация комиссии по контролю организации питания

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Результаты анкетирования обучающихся по вопросам «Качества питания» заносятся в справку.

7.3. Папка протоколов заседания комиссии и справки контроля за организацией питания хранятся у председателя комиссии, ответственного за питание.

8. Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.4. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 8.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период профилактических мероприятий в Лицее.
- 8.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 8.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 8.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 8.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
- 8.13. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 8.14. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 8.15. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 8.16. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 8.17. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 8.18. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 8.19. Контроль за исполнением условий государственного контракта
- 8.20. Контроль объема и качества услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 8.21. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 8.22. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

Результаты родительского контроля.

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата - 24.11.2020 г.

Смена - N 1

Перемена - N 9

Прием пищи - ужин

ФИО родителей:

Батяшева О.Н., Михайлова И.Н.

Класс: 10 А,11Б.

Возраст детей: 13-17 лет.

	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 ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)		✓		
	гарниров		✓		
	напитков		✓		
	Ваши предложения/пожелания / комментарии	Все было вкусно и питательно. Благодарим одиноким лицей и пожелать поборот			

Родители: Батяшева О.Н.
Михайлова И.Н.



Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

ФИО законных представителей:
Парамонов А.Е.

Дата - 12.02.2021 г.

Смена - N 1

Перемена - N 7

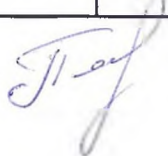
Прием пищи - обед

Классы: 7-11

Возраст детей: 13-17 лет

	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 ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
8	Ваши предложения, пожелания, комментарии:	Все просто отлично, все очень вкусно и питательно.			

Родители: Парамонов А.Е.



Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата - 05.04.2021 г.

Смена - N 2

Перемена - N 7

Прием пищи - обед

ФИО законных представителей:

Сируляева О.И.

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

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

Законные представители: Сируляева О.И.

С.И.

Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

ФИО законных представителей:

Дата - 24.05.2021 г.

Янина В.П.

Смена - N 1

Перемена - N 7

Класс: 7-11

Прием пищи - обед

Возраст детей: 13-17 лет.

	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 ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	Еда вкусная, мясная. Порция маленькая. Творога достаточно. Молоко не свежее. Так держать!			
	/ комментарии				

Родители: Янина В.П.

Приложение № 4
Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата - 10.09.2021 г.

Смена - N 2

Перемена - N 9

Прием пищи - ужин

ФИО законных представителей:

Морозкина С.А.

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

	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 ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров				
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания				
	/ комментарии				

Законные представители: Морозкина С.А.

Все очень вкусно, спасибо!
10.09.2021

Приложение № 4
Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский лицей»

ФИО законных представителей:

Дата – 22.10.2021 г.

Мокшина Л.Г.

Смена - N 1

Класс: 7-11.

Перемена - N 9

Возраст детей: 13-17 лет.

Прием пищи - ужин

	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 ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров				
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	<i>сделать акцент на фрукты за перемену</i>			
	комментарии.	<i>спасибо за внимание</i>			

Законные представители: Мокшина С.Г.

Л.Г. Мокшина

Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата - 26.11.2021 г.

Смена - N 1

Перемена - N 6

Прием пищи - обед

ФИО законных представителей:

Акимов Л.П.

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

	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	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	<i>Обед понравился и мясистое. Все понравилось и даже роботы ели с удовольствием.</i>			
	/ комментарии				

Законные представители: Акимова Л.П.

Акимова Л.П.

Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата - 27.01.2022 г.

Смена - N 1_

Перемена - N 6

Прием пищи - обед

ФИО законных представителей:

Суханкина О.И.

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

	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	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует /	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	<i>больше овощей, очень вкусно и всего вместе</i>			
	/ комментарии				

Законные представители: Суханкина О.И.



Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

ФИО законных представителей:

Кирилова Е.Ю.

Николаева М.В.

Дата - 28.02.2022 г.

Смена - N 2

Перемена - N 6

Прием пищи - обед

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

	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	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания	<i>Спасибо за вкусную еду для наших детей.</i>			
	/ комментарии				

Законные представители: Кирилова Е.Ю.

Николаева М.В.

Результаты родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата - 21.03.2022 г.

Смена - N 1

Перемена - N 6

Прием пищи - обед


ФИО законных представителей:

Тарасова М.И.

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

	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	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	<i>Спасибо за внимание и вкусный обед!</i>			
	/ комментарии				

Законные представители
Тарасова М.И. 

Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

ФИО законных представителей:

Дата – 27.04.2022 г.

Семова А.М.

Смена - N 1_

Класс: 7-11.

Перемена - N 6

Возраст детей: 13-17 лет.

Прием пищи - обед

	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	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо ✓ (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания комментарии.	<i>Спасибо за участие, все очень вкусно!</i>			

Законные представители: Семова А.М.



Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

ФИО законных представителей:

Дата - 25.05.2022 г.

Алексеева С.С.

Смена - N 1

Перемена - N 6

Класс: 7-11.

Прием пищи - обед

Возраст детей: 13-17 лет.

	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 ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска ✓	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	<i>Все очень вкусно, спасибо большое!</i>			
	/ комментарии				

Законные представители:
Алексеева С.С.



Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата – 26.09.2022 г.

Смена - N 1

Перемена - N 6

Прием пищи - обед

ФИО законных представителей:

Капранова А.В.

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

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

Законные представители: Капранова А.В.

М

Результаты родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский лицей»

Дата - 28.02.2023 г.

Смена - N 1

Перемена - N 6

Прием пищи - обед

ФИО законных представителей:

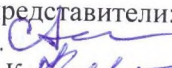
Мамедова К.К., Автаева Е.В.


Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

№	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 ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо ✓	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50° ✓	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны ✓	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	Всем сотрудникам столовой оформите меню			
	/ комментарии				

Законные представители:

Автаева Е.В. 

Мамедова К.К. 

Приложение № 4

**Результаты родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ГБОУ РМ «Республиканский
лицей»

Дата - 23.03.2023 г.

Смена - N 1

Перемена - N 6

Прием пищи - обед

ФИО законных представителей:

Григорьева Е.А.

Класс: 7-11.

Возраст детей: 13-17 лет.

	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	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45° ✓	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
	Ваши предложения/пожелания	Самое лучшее повара!			
	/ комментарии				

Законные представители:

Григорьева Е.А.

