

1. Законный представитель (ФИО): Желудков С.В.
Владимир А.И.

Дата посещения: 08.02.2023

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

Предложения:

Провести на классных часах беседу
о здоровом питании и правильном питании
о необходимости соблюдения режима питания и о
необходимости соблюдения режима питания (завтрак,
обед).

Благодарности:

Выражаю благодарность всем сотрудникам
школы, которые стараются в
сфере своего рабочего общения сделать
качество питания.

Замечания:

Жалко, что некоторые дети не добирают
своей нормы.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Законный (ые) представитель(ли)

(подпись, дата)

«08» 02. 2023
[Подпись] [Подпись]

Уполномоченное лицо образовательной организации

Григорьев С.В. «08» февраля 2023 ФИО, должность, подпись, дата
зам. директора по ВР

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа № <i>МБОУ СОШ № 3</i>	ФИО родителя <i>Коржиков А. В.</i>
Дата <i>08.02.2023</i>	<i>Великая Н. А.</i>
Смена № <i>I</i>	Класс <i>25.2в; 2е.</i>
Перемена № <i>II</i>	
Прием пищи (завтрак, обед, полдник)	Возраст детей <i>9 лет</i>

№	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	<i>Да</i>
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	<i>Есть</i>
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	<i>Есть</i>
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	<i>Совместимость</i>
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	<i>Совместимость</i>
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	<i>Совместимость</i>
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	<i>50%</i>
	холодных закусок				<i>—</i>
	первых блюд				<i>50%</i>
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				<i>—</i>
	гарниров				<i>50%</i>
	напитков				<i>50%</i>
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	<i>Вкусно</i>
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	<i>Отлично</i>
8	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
9	Ваши предложения/пожелания/комментарии				<i>Разнообразнее</i>