

**Чек-лист «Родительский контроль «Инспектор Мишлен»**

Дата 20 09 2024 г.

Время с 12<sup>00</sup> до 13<sup>00</sup>

Точки контроля	Замечания, предложения
<b>Организация питания</b>	
Наличие меню	+
Наличие контрольного блюда	+
Чистота <ul style="list-style-type: none"> <li>• столов, стульев</li> <li>• посуды, столовых приборов</li> <li>• зоны раздачи готового питания</li> <li>• обеденного зала в целом</li> </ul>	Немного грязной пол, следы от жев. резинок, крошки. Поверхности смочены жидкостью.
Питьевой режим (наличие чистых стаканов, вода)	+
Работники столовой <ul style="list-style-type: none"> <li>• опрятный внешний вид</li> <li>• наличие спецодежды, перчаток</li> <li>• вежливость</li> </ul>	В целом все хорошо, работники внимательны, что касается стакана берут за ручку то часть посуды.
<b>На перемене во время питания классов (контроль и помощь при необходимости)</b>	
Мытье рук	руки мыют, но не все.
Поведение детей на раздаче	спокойнее
Присутствие сопровождающего учителя на выдаче	присутствует
Контроль заявки на питание (карты, контрольный монитор)	день оплачивается картой
Присутствие классного руководителя	+
Поведение классов во время приема пищи	едят и общаются
Уборка столов классами после приема пищи	посуду за собой убирают
Замечание по работе буфета (после организованного)	можно выводить для сокращения на раздачу, так сейчас только ребята (4 класс или младше)
Внешний вид обучающихся (деловой стиль одежды, эмблемы, значки)	в основном в форме
<b>Бракераж (оценка качества питания)</b>	
Внешний вид, соответствие меню, контроль выхода, контроль температурных показателей готового блюда	— это не проверять внешней вид порционной
Снятие пробы, отзыв о комплексе питания	— не пробовала
Предложения по организации школьного питания:	
<p>На мой взгляд, необходимо изменить режим работы буфета: 10<sup>00</sup> - 10<sup>35</sup>, 12<sup>00</sup> - 12<sup>15</sup> (во время перемены). Предлагаю время организованного питания и работы буфета 10<sup>00</sup> минутами. Тем же самым должна быть нагрузка, чтобы работники кухни могли справиться с работой. Предлагаю салфетки</p>	

28. Усербачев П.А.

Чек-лист «Родительский контроль «Инспектор Мишлен»

Дата 20.09 2024 г.

Время с 11<sup>00</sup> до 12<sup>00</sup>

Точки контроля	Замечания, предложения
<b>Организация питания</b>	
Наличие меню	Меню в наличии
Наличие контрольного блюда	Контрольные блюда в наличии
Чистота <ul style="list-style-type: none"> <li>• столов, стульев</li> <li>• посуды, столовых приборов</li> <li>• зоны раздачи готового питания</li> <li>• обеденного зала в целом</li> </ul>	Чистота столов, посуды соответствует санитарным нормам
Питьевой режим (наличие чистых стаканов, вода)	Имеется, в наличии
Работники столовой <ul style="list-style-type: none"> <li>• опрятный внешний вид</li> <li>• наличие спецодежды, перчаток</li> <li>• вежливость</li> </ul>	Работники столовой опрятны, одеты и защищены перчатками присутствуют в уют. Спокойно решают
<b>На перемене во время питания классов (контроль и помощь при необходимости)</b>	
Мытье рук	Отмечается, что не все ученики мыют руки перед едой.
Поведение детей на раздаче	Раз учеников 5-7 классов держат себя на раздаче
Присутствие сопровождающего учителя на выдаче	Учитель присутствует
Контроль заявки на питание (карты, контрольный монитор)	Финансирование по питанию осуществляется должным образом
Присутствие классного руководителя	Классные руководители присутствуют
Поведение классов во время приема пищи	Раз учеников средних классов держат себя за столом спокойно
Уборка столов классами после приема пищи	Уборка столов быстрая, всегда соблюдается
Замечание по работе буфета (после организованного)	Отсутствует
Внешний вид обучающихся (деловой стиль одежды, эмблемы, значки)	Старшие классы не в полном мере соблюдают деловой стиль одежды
<b>Бракераж (оценка качества питания)</b>	
Внешний вид, соответствие меню, контроль выхода, контроль температурных показателей готового блюда	Внешний вид блюд соответствует требованиям, температурные показатели в норме.
Снятие пробы, отзыв о комплексе питания	Вкусные, характерными соответствующими требованиям. Оценка 5
<p>Предложения по организации школьного питания:</p> <p>Предложить по возможности при приготовлении сладостей; уменьшить содержание сахара в приготовляемых напитках.</p> <p>Рассмотреть возможность присутствия в меню фруктов.</p> <p>Рассмотреть возможность введения нового сбалансированного питания для детей школьного возраста.</p>	

Итого - П.А. Усербачев 20.09.24

до.ор. дд  
 Добродобод  
 дд

Чек-лист «Родительский контроль «Инспектор Мишлен»

Дата 20 07 2024г.

Время с 08:00 до 11:00

Точки контроля	Замечания, предложения
<b>Организация питания</b>	
Наличие меню	+
Наличие контрольного блюда	Есть контрольное белое блюдо
Чистота <ul style="list-style-type: none"> <li>• столов, стульев</li> <li>• посуды, столовых приборов</li> <li>• зоны раздачи готового питания</li> <li>• обеденного зала в целом</li> </ul>	стола, стулья, приборы все чисто зона раздачи и обеденный зал все чисто
Питьевой режим (наличие чистых стаканов, вода)	все в порядке и наличие
Работники столовой <ul style="list-style-type: none"> <li>• опрятный внешний вид</li> <li>• наличие спецодежды, перчаток</li> <li>• вежливость</li> </ul>	все есть.
<b>На перемене во время питания классов (контроль и помощь при необходимости)</b>	
Мытье рук	+
Поведение детей на раздаче	поведение <del>так</del> хорошее.
Присутствие сопровождающего учителя на выдаче	+
Контроль заявки на питание (карты, контрольный монитор)	
Присутствие классного руководителя	+
Поведение классов во время приема пищи	подобающее
Уборка столов классами после приема пищи	+
Замечание по работе буфета (после организованного)	нет замечаний
Внешний вид обучающихся (деловой стиль одежды, эмблемы, значки)	все шшебсь
<b>Бракераж (оценка качества питания)</b>	
Внешний вид, соответствие меню, контроль выхода, контроль температурных показателей готового блюда	все очень вкусно, теплее, чай в меру сладкий. еще и теплее дабаша дополнительно
Снятие пробы, отзыв о комплексе питания	Все отлично!!! нет замечаний.
Предложения по организации школьного питания:	