

Книга посещения школьной столовой и буфета 1.

Родитель (ФИО):

Муромова Софья Александровна

Дата посещения:

20.10.2023 г.

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

5

Кухням крошечная сода.

Предложения:

Мисс на кухне шампунь, обезжиренное молоко и каре на кухне не более 1,5 кг, много фруктов.

Благодарности:

Замечания:

Все хорошо, суп варился, каша.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Приняты по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель:

Муромова

С.А.

«20» 10.23 г. (подпись, дата)

Муромова

Уполномоченное лицо образовательной организации:

« »

(ФИО, должность, подпись, дата)

Приложение № 3
 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 № 1

ФИО родителя

Дата 20.10.2023г.

Иванова Софья Александровна

Смена N 1

Класс 1 Б

Перемена N _____

Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей 7 лет

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарий 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, не соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	основное блюдо (мясное, <input checked="" type="checkbox"/> 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%	30 – 60%	> 60%	
		<input checked="" type="checkbox"/>			

	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	<p>Меньше хлеба добавлять, в салаты капусту крошить нужно тонко - салатиком.</p> <p>Мясо кусочки 1х1 см, чем меньше тем лучше.</p> <p>Шеф</p>			