

Акт проверки организации питания родителями 1Б класса
« 06 » сентября 2022 г. в 8 ч 40 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца
- б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
- б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках
- б) нет салфеток
- в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)
- г) на столах есть только ложки
- д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.
- е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали
- б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за 5-10 мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

- а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов
- б) с использованием линии раздачи
- в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе , пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

- а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

- а) стационарные питьевые фонтанчики
- б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

— 3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание _____

— 3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

— 3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

— 3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

— 3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

— 3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

— 3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
- б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

_____ | *М.С. Титков* |

_____ | _____ |
_____ | _____ |

Акт проверки организации питания родителями _____ класса
« 07 » сентября 2022 г. в 09 ч 30 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

а) да

б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена

б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

а) салфетки одноразовые в подставках

б) нет салфеток

в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)

г) на столах есть только ложки

д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.

е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

а) столовые приборы из нержавеющей стали

б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

а) да

б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за 5 мин. до звонка. Пицца на тарелках не успела остыть

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

- а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов
- б) с использованием линии раздачи
- в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

- а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

- а) стационарные питьевые фонтанчики
- б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

✓ а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	5 из 5
День	утро - завтрак
Набор блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

✓ а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание Пош завтрак

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

а) да

б) нет

Примечание _____

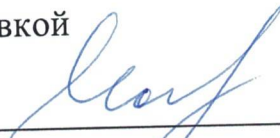
3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

Мамышева Е.А. |  |

Ремизова О.А. |  |

_____ | _____ |

Акт проверки организации питания родителями 1г класса
« 8 » сентябрь 2022 г. в 9 ч 35 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца
- б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
- б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках
- б) нет салфеток
- в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)
- г) на столах есть только ложки
- д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.
- е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали
- б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за 10 мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

а) да

б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов

б) с использованием линии раздачи

в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе , пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а) да

б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

а) стационарные питьевые фонтанчики

б) бутилированная вода

- в) кипяченая вода в чайнике
г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

- а) да
б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	8.09.22.
Набор блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

- а) да
б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание _____

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

- а) да
- б) нет


Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
- б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

Киверина М. С. |  |

_____ | _____ |

_____ | _____ |

Акт проверки организации питания родителями 2А класса
«13» сентября 2022 г. в 14 ч 00 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание все в наличии

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

а) да

б) нет

Примечание все со вкусом

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена

б) грязные, обработка не проведена

Примечание очень чисто

1.4 Сервировка стола:

а) салфетки одноразовые в подставках

б) нет салфеток

в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)

г) на столах есть только ложки

д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.

е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание фрагментально организованно.

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

а) столовые приборы из нержавеющей стали

б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

а) да

б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за 10 мин. до звонка. Пицца на тарелках не успела остыть

а) да

б) нет

Примечание не успела остыть

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов

б) с использованием линии раздачи

в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а) да

б) нет

Примечание даже все в масках

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

а) стационарные питьевые фонтанчики

б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание одноуровневого смесителя

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	<u>а) соответствует цикличному меню</u> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<u>а) соответствует цикличному меню</u> б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание всё очень вкусно и полезно...

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание _____

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

а) да

~~б) нет~~

Примечание _____

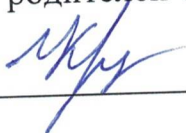

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

~~б) нет~~

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

		
_____		_____
_____		_____

Акт проверки организации питания родителями 2В класса
« 15 » Сентября 2022 г. в 11 ч 30 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца
 б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
 б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках
 б) нет салфеток
в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)
 в) на столах есть только ложки
 д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.
е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали
 б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за _____ мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

- а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов
- б) с использованием линии раздачи
- в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе , пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

- а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____
Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

- а) стационарные питьевые фонтанчики
- б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание _____

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание не было сделано во время обеда
ежедневно

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

- а) да
 б) нет

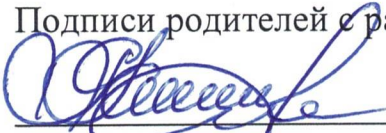
Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
 б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

 / Шудрова С.А.

_____ / _____

_____ / _____

Акт проверки организации питания родителями 26 класса
« 15 » сентября 2022 г. в 9 ч 35 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца
- б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
- б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках
- б) нет салфеток
- в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)
- г) на столах есть только ложки
- д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.
- е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали
- б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за 5 мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

а) да

б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов

б) с использованием линии раздачи

в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а) да

б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

а) стационарные питьевые фонтанчики

б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) циклическому меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует циклическому меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует циклическому меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	<input type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание был завтрак

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание была каша

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
- б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

_____ |  | Ермакова И.В. |

_____ | _____ |

_____ | _____ |

Акт проверки организации питания родителями 1Е класса
« 20 » 09 2022 г. в 9 ч 40 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца
 б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
 б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках
 б) нет салфеток
 в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)
 г) на столах есть только ложки
 д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.
 е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали
 б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за 5-7 мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

а) да

б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов

б) с использованием линии раздачи

в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе , пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а) да

б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

а) стационарные питьевые фонтанчики

б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание _____

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

а) да

б) нет

Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

Александр МВ / АВ /
_____/_____/
_____/_____/

Акт проверки организации питания родителями 3А класса
«21» сентября 2022 г. в 14 ч 00 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

а) да

б) нет

Примечание таблички по классам, чистота в зале

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена

б) грязные, обработка не проведена

Примечание чисто, светло

1.4 Сервировка стола:

а) салфетки одноразовые в подставках

б) нет салфеток

в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)

г) на столах есть только ложки

д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.

е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание все соответствует, в нужном количестве

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

а) столовые приборы из нержавеющей стали

б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание чистые, исправные, в нужном количестве

1.6. накрывают сотрудники столовой

а) да

б) нет

Примечание к приходу классов все столы накрыты

1.7. Начинают накрывать за 10 мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

- а) да
- б) нет

Примечание классов, которые пришли вовремя - кушали только еду

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

- а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов
- б) с использованием линии раздачи
- в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

- а) да
- б) нет

Примечание есть возможность кушать еду в буфете, но с 5 класса и старше

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

- а) да
- б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание только разрешенные продукты и напитки.

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

- а) да
- б) нет

Примечание полный комплект и маска на лице

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

- а) да
- б) нет

Примечание в зале есть кран с бескапельной чистой питьевой водой

1.13. питьевой режим организован в форме:

- а) стационарные питьевые фонтанчики
- б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание в зале – кулер, на входе в зал –
орешки

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание стаканы одноразовые в большом
количестве

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

- а) да
 б) нет

Примечание вкусно и много мажась.

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

- а) да
 б) нет

Примечание салат из свежей моркови с сахаром, без масла

3.4. Суп в меру соленый

- а) да
 б) нет

Примечание в рассольнике большое количество квашеной капусты, кисловат

3.5. Суп

- а) нехолодный
 б) холодный

Примечание в меру теплым

3.6. Суп хлоркой

- а) не отдает
 б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

- а) да
 б) нет

Примечание подлив в рисе отсутствовала, сами рис рассыпчатый, вкусный

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

- а) да
 б) нет

Примечание большие жареные порезы

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

- а) да
 б) нет

Примечание не присутствовала на погрешке

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

- а) да
 б) нет

Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
б) нет

Примечание не видела

Подписи родителей с расшифровкой

Обреша Дарья / Обр /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Акт проверки организации питания родителями 3^Б класса
«22» сентября 2022 г. в 12 ч 50 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца ✓
- б) мыло ✓

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да ✓
- б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена ✓
- б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках ✓
- б) нет салфеток
- в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки) ✓
- г) на столах есть только ложки
- д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.) ✓
- е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали ✓
- б) столовые приборы чистые сухие без подтеков ✓

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да ✓
- б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за _____ мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

а) да

б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов

б) с использованием линии раздачи

в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а) да

б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

а) стационарные питьевые фонтанчики

б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	а) соответствует цикличному меню ✓ б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню ✓ б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует основному меню б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да ✓

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание Очень

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание _____

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

а) да ✓

б) нет

Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

Ирина Владимировна / *Михаил* /

Николаевна / /

/ /

Акт проверки организации питания родителями 3В класса
«13» 09 2022 г. в 15 ч 30 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца
- б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
- б) грязные, обработка не проведена

Примечание не накрыты на весь класс
не правильно подали блюда

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках
- б) нет салфеток
- в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)
- г) на столах есть только ложки
- д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.
- е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали
- б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за _____ мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

а) да

б) нет

Примечание _____

накрывание кофя прессованного кекса (блина накрыта поцеровсена) не правесивно подане забвае

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием.

а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов

б) с использованием линии раздачи

в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

а) да

б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а) да

б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а) да

б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

а) стационарные питьевые фонтанчики

б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	<input checked="" type="checkbox"/> а) соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> а) соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	<input type="checkbox"/> а) соответствует основному меню <input type="checkbox"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input type="checkbox"/> а) соответствует цикличному меню <input type="checkbox"/> б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	<input type="checkbox"/> а) соответствует основному меню <input type="checkbox"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input type="checkbox"/> а) соответствует основному меню <input type="checkbox"/> б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

а) да

б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание _____

*салата не было, были
свежие огурцы*

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание _____

*Очень чувствительная масса
в тарелке*

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание _____

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

а) да

б) нет

Примечание _____

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
- б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

Ромашова ВР / ВР /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Акт проверки организации питания родителями 32 класса
«06» сентября 2022 г. в 13 ч 10 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

- а) сушилки или одноразовые полотенца
- б) мыло

Примечание _____

1.2 Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.)

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

- а) чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена
- б) грязные, обработка не проведена

Примечание _____

1.4 Сервировка стола:

- а) салфетки одноразовые в подставках
- б) нет салфеток
- в) столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)
- г) на столах есть только ложки
- д) столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.
- е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание _____

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

- а) столовые приборы из нержавеющей стали
- б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание _____

1.6. накрывают сотрудники столовой

- а) да
- б) нет

Примечание _____

1.7. Начинают накрывать за 10-15 мин. до звонка. Пища на тарелках не успела остыть

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

- а) учащиеся питаются по предварительному накрытию столов
 б) с использованием линии раздачи
 в) всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание _____

1.9. организован отдельно стоящий буфет:

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель, газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты содержащие растительные жиры, в том числе, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки, арахис):

- а) да
 б) реализуются запрещенные продукты _____

Примечание _____

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

- а) да
 б) нет

Примечание _____

1.13. питьевой режим организован в форме:

- а) стационарные питьевые фонтанчики
 б) бутилированная вода

в) кипяченая вода в чайнике

г) кулер – фильтр

Примечание _____

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной, кипяченой воды или фильтрованной.

а) да

б) нет

Примечание _____

2. Рацион питания.

2.1. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на раздаче) цикличному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
День	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

Показатель оценки соответствия фактического меню	
7-11 лет	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню <input type="radio"/> б) не соответствует

Примечание _____

3. Качество пищи

3.1. эстетично

а) да

б) нет

Примечание _____

3.2. Вкусно

- а) да
 б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

- а) да
 б) нет

Примечание _____

3.4. Суп в меру соленый

- а) да
 б) нет

Примечание _____

3.5. Суп

- а) нехолодный
 б) холодный

Примечание _____

3.6. Суп хлоркой

- а) не отдает
 б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

- а) да
б) нет

Примечание *Во вторых блюдах подлив не предусматривается*

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

- а) да
 б) нет

Примечание _____

3.9. Булочки в полдник не «резиновые» и не кислые

- а) да
б) нет

Примечание Блюда нет (обед)

3.10. При накрывании тарелки с порциями на подносе расставлены в один слой

- а) да
 б) нет


Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
 б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

 Мартынов М. Р.
_____/_____
_____/_____