

Акт проверки организации питания родителями 49 класса
«4» октября 2022 г. в 12 ч 30 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

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

Примечание Аккуратные и чистые раковины, мусорки есть (для полотенец).

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

- + а) да
- б) нет

Примечание Очень уютный обеденный зал, светлый ремонт, чисто и уютно.

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 Столы сервированы, помимо салфеток и приборов есть соль, перец и свежий хлеб.

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 2-3 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 Детки пьюта чистую воду.

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 И аппетитно выглядит и вкусно нехчет

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 Выпечка вкусная, швагкая и легкая

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

<u>Мер</u>		<u>Мерверова А.А.</u>
_____		_____
_____		_____

От нашей школьной столовой самое хорошее ощущение. Очень Вас благодарю за старание и вкусные блюда.

Александра
Мерверова Мер

Акт проверки организации питания родителями 5 класса
« 5 » 10 2022 г. в 13 ч 48 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 _____

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

Смет / Сметина С.В.
_____/_____
_____/_____

Акт проверки организации питания родителями _____ класса
« 7 » _____ 10 2022 г. в _____ ч _____ мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца есть

б) мыло есть

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 прошито при разливе молока
был своевременно уран, едим каше

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 на столе лежали только
ложки, но подавались каша

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 линий 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

Акт проверки организации питания родителями 69 класса
«18» октября 2022 г. в 12 ч 25 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 _____

порано в теплом виде

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 зависит все зависит от
стационарности обеда,
дома мой ребенок так не питается

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

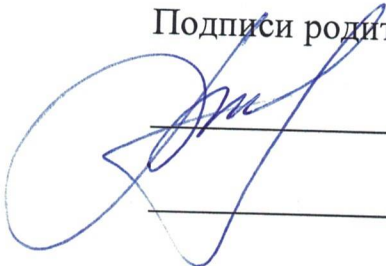
Примечание _____

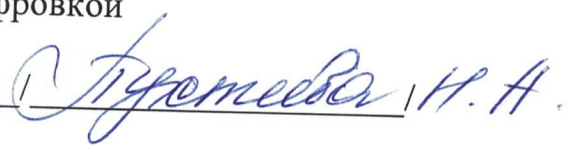

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
- б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

 _____
_____ / _____ /
_____ / _____ /

 Тукетеева Н. А.  Г.р.

09194643746.

Mapured 7th

Spice Spine

Акт проверки организации питания родителями 3В класса
« 26 » 10 2022 г. в 14 ч 30 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 чисто. Соль и перец только на столе учителей

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 горячее наливают перед звонком.

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

3.2. Вкусно

- а) да
 б) нет

Примечание _____

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

- а) да
 б) нет

Примечание был салат из моркови. Вкусный. Масла в меру. Сладости в меру.

3.4. Суп в меру соленый

- а) да
 б) нет

Примечание я не особо люблю солить и подсаливать, но суп бы соли и с ярким привкусом лаврушки

3.5. Суп

- а) нехолодный
 б) холодный

Примечание бы соли, нет мяса, характерный вкус лаврового листа, не очень вкусный

3.6. Суп хлоркой

- а) не отдает
 б) отдает

Примечание _____

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

- а) да
 б) нет

Примечание было пюре и котлета. Пюре индикообразное, но вкуснее, всего хватает, теплее. котлета рыбная, имеет яркое горькое послевкусие. Стала полностью, но невкусно. Плюс в том, что не жирная.

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

- 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	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 _____

Примечание _____

попоялся волос. Булка большая, мягкая, но не джеда

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

а) да

б) нет

Примечание _____

Но тарелки не попадают друг на друга

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

Коробейникова В.В / ДЖ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /