

Акт проверки организации питания родителями \_\_\_\_\_ класса  
« 09 » ноябре 2022 г. в 13 ч 50 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца — нет

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 была во время урока

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 Вкусно нормативно

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание суп рассольник  
очень соленый

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 подлива нет

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 10А класса  
« 15 » ноября 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 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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) 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

\_\_\_\_\_ / *Попово О.А.* /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Акт проверки организации питания родителями 1а класса  
«21» XI 2022 г. в 13 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 \_\_\_\_\_

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	
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 Очень вкусные кнели и греча!  
спасибо!

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



| Судбелко Е.В. |

| \_\_\_\_\_ |

| \_\_\_\_\_ |

Акт проверки организации питания родителями 1А класса  
«21» ноября 2022 г. в 13 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 \_\_\_\_\_

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

Коткина М.М. / Коткин /  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Акт проверки организации питания родителями 16 класса  
«22» 11 2022 г. в 13 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. 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 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

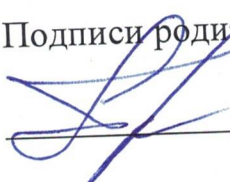
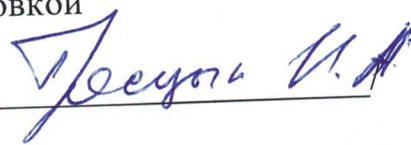
3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи родителей с расшифровкой

		
_____		_____
_____		_____

Акт проверки организации питания родителями 1В класса  
«23» ноября 2022 г. в 9 ч 50 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание мыло закончилось к обеду, в 11<sup>30</sup> сушилка не работала, уже полотенца не увидели; где было

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 Саша, Анна, Саша

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 \_\_\_\_\_

буфет аккуратный, все время  
во время, все, все.

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

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

Никто у каждого сотрудника  
маска

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	<i>среда</i>
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 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

*В обед салат без масла +  
по овощ соевый*

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание

*Суп овощной горячий, варимое  
1 минуте вода детей чуть остывает.*

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание \_\_\_\_\_

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание

*Подлива не есть.*

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 Я этого не видела, но  
дети все то же самое

Подписи родителей с расшифровкой

\_\_\_\_\_ | Самшилова М. |  
\_\_\_\_\_| \_\_\_\_\_ |  
\_\_\_\_\_| \_\_\_\_\_ |

Акт проверки организации питания родителями 2а класса  
«19» ноября 2022 г. в 14 ч 20 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца салфетки

б) мыло

Примечание вода теплая,

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

а) да

б) нет

Примечание стена бежевого цвета,  
все чисто.

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 еда теплая,

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 2 чайника.

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

а) да

б) нет

Примечание стандартами обеспечивается

## 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 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 \_\_\_\_\_

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

3.5. Суп

а) нехолодный

б) холодный

Примечание \_\_\_\_\_

*теплым*

3.6. Суп хлоркой

а) не отдает

б) отдает

Примечание \_\_\_\_\_

3.7. Во вторых блюдах подлива в меру

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

*сегодня на меню не было подлива*

*сегодня на меню не было*

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

