

Акт проверки организации питания родителями 91 класса
« 03 » февраля 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	Да
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	Да
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 11Б класса
«10» сентября 2023 г. в 12 ч 16 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) 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 циклическому 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

Акт проверки организации питания родителями 1А класса
«13» 02 2023 г. в 14 ч 20 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание моют и у каждой раковины

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 только ложки, салфеток мало, где-то закончились

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 пища достаточно 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 есть следствия на наличие раст жиров визуально не проверить

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 одновременно стаканчики

2. Рацион питания.

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

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

Примечание визуально оценить все порции не возможно

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 визуально оценить все порции не возможно

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 по вкусу количество масла
достаточное

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 подлива не была по меню

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 15 класса
« 14 » Февраля 2022 г. в 14 ч 27 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	<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 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 Первое блюдо (суп) с большим количеством специй (не понравился)

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание салат отсутствует

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание Большое количество специй

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 при подаче второго блюда (каждое запекается) соус отсутствует

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 _____

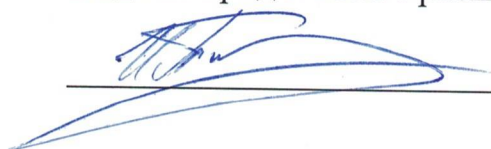
3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

 | Турчнев С.В. |
_____| _____ |
_____| _____ |

Акт проверки организации питания родителями 1В класса
« 15 » февраля 2023 г. в 14 ч 44 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание не имеет одноразовых полотенец

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 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 только кружки с напытком

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 checked="" type="checkbox"/> а) соответствует основному меню <input type="checkbox"/> б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> а) соответствует основному 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 _____

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 НЕ МОГУ ОЦЕНИТЬ ТАК КАК КОТЛЕТЫ
С РИСОМ, ПОСЛИВКА БУТЬ НЕ ДОЛЖНА

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

 / Денисов С.П. /
_____/_____/_____
_____/_____/_____

Акт проверки организации питания родителями 1В класса
« 15 » 02 2023 г. в 8 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 10 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	
День	<i>среда</i>
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню б) не соответствует

Примечание _____

2.2. Соответствие меню бесплатного питания основному меню

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

_____ / *Самых А.Р.* /
_____/_____/_____
_____/_____/_____

Акт проверки организации питания родителями 1В класса
«15» февраля 2023 г. в 8 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 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	<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 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

Акт проверки организации питания родителями 28 класса
«27» февраля 2023 г. в 08 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 _____ мин. до звонка. Пицца на тарелках не успела остыть

а) да

б) нет

Примечание _____

пицца горячая

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	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

_____ / *Борисова К.Н.* _____
_____/_____
_____/_____

Акт проверки организации питания родителями ^В 2 класса
«27» февраля 2022 г. в 13 ч 50 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание сушилка сломана, плохо просушивает
руки. Желательно бытовые полотенца.

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 вилки не было на столе. Попросили,
прикраси.

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. 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	
День	
Набор блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует цикличному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> 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	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> а) соответствует основному 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 подлива не была. Гречка не сухая.
Подлива не кутья

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 накрытые не присутствуют

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

- а) да
- б) нет

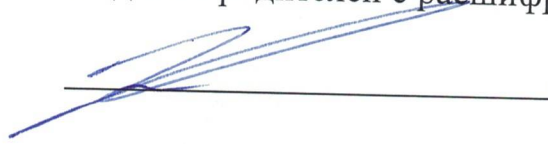
Примечание _____

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

- а) да
- б) нет

Примечание _____

Подписи родителей с расшифровкой

 | Калашникова Ю. А. |
_____| _____ |
_____| _____ |