

Акт проверки организации питания родителями 3<sup>А</sup> класса  
« 3 » марта 2022<sup>3</sup> 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 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	<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

Масалкина Оксана Викторовна Мас /

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

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

Акт проверки организации питания родителями \_\_\_\_\_ класса

« 29 » марта 2022 г. в \_\_\_\_\_ ч \_\_\_\_\_ 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

Чернышев А.А. / Алекс /  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Акт проверки организации питания родителями \_\_\_\_\_ класса  
«30» марта 2023 г. в \_\_\_\_\_ ч \_\_\_\_\_ 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, тонирующие 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	а) соответствует циклическому меню + б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует циклическому 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 циклическому 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 но было тяжело рассолить,  
а вужесткости нет

3.3. В салате нормативное количество растительного масла

а) да

б) нет

Примечание на эту нормативное

3.4. Суп в меру соленый

а) да

б) нет

Примечание Вужестко тяжело рассолить

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 было подлива

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

а) да

б) нет

Примечание не сравнено

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

а) да

б) нет

Примечание не было проверено

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

а) да

б) нет

Примечание в тарелок в д. этаже

3.11 Порции блюд для пробы взяты из «общего котла»

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

Подписи родителей с расшифровкой

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

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

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