

Акт проверки организации питания родителями 5 класса 2  
« 3 » апреля 2023 г. в 10 ч 20 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 \_\_\_\_\_

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

Дмитриева Е.В. / Дз /

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

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

Акт проверки организации питания родителями 6D класса  
« 10 » апреля 2023 г. в 13 ч 20 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 \_\_\_\_\_

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) <u>соответствует</u> цикличному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) <u>соответствует</u> 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) <u>соответствует</u> основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) <u>соответствует</u> цикличному меню б) не соответствует
11-17 лет	
Набор блюд	а) <u>соответствует</u> основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) <u>соответствует</u> 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 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

Примечание не было

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

Стоярова И.И. / СД /

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

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

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

« 15 » апреля 2023 г. в 13 ч 10 мин.

1. Культура обслуживания

1.1 наличие перед обеденным залом:

а) сушилки или одноразовые полотенца

б) мыло

Примечание \_\_\_\_\_

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

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

1.3 Столы подготовлены к очередному приему пищи

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

б) грязные, обработка не проведена

Примечание \_\_\_\_\_

1.4 Сервировка стола:

а) салфетки одноразовые в подставках

б) нет салфеток

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

г) на столах есть только ложки

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

е) столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание \_\_\_\_\_

1.5 Состояние используемой посуды и столовых приборов

а) столовые приборы из нержавеющей стали

б) столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание \_\_\_\_\_

1.6. накрывают сотрудники столовой

а) да

б) нет

Примечание \_\_\_\_\_

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

а) да

б) нет

Примечание не видно, все ок

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	а) соответствует основному меню б) не соответствует
Выход порций готовых блюд	а) соответствует цикличному меню 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	а) соответствует основному меню б) не соответствует

Примечание \_\_\_\_\_

*порции достаточно большие*

## 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 нет  
\_\_\_\_\_

3.8. Порции вторых блюд нормативных размеров

- а) да  
 б) нет

Примечание Порции норм. размера  
\_\_\_\_\_

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

- а) да  
 б) нет

Примечание Порции не было

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

*В.З.* / Костылов В.З. / 95

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

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