

Акт № 3/2023
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 во ШОУ "Горайновская ОШ" № _____

Дата, время: 28.02.2023 9:50

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Мартынова С.В.
2. Мазарева О.Ф.
3. Михайкина В.Н.

Класс, в котором учится ребенок 8,6

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
 (указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

Если не питается, укажите причину _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1- неуд., 5-отл.)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	5	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	5	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	5	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	5	

	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые: были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5	

Заключение комиссии родительского контроля: в столовой чисто,
питание вкусное, всё отлично
Предложения нет

Члены комиссии родительского контроля :

1. Мисоф / Мисекина В.Н.
подпись / расшифровка подписи
2. Марин / Мармалева С.В.
подпись / расшифровка подписи
3. Скара / Скарова О.П.
подпись / расшифровка подписи

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
№

Дата, время: 06.04.2023, 12.50

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Илюкина Г. Г.

2. Федосова Г. И.

3.

Класс, в котором учится ребенок 5

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

Если не питается, укажите причину

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1- неуд., 5-отл.)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	5	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	5	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	5	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	5	

	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5	

Заключение комиссии родительского контроля: Меню соответствует всем требованиям.
Спасибо за честную работу, приложенную к делу.
 Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля:

- | | | | |
|----|-----------------------------|---|---|
| 1. | <u>[Подпись]</u>
подпись | 1 | <u>Мельникова Н.А.</u>
расшифровка подписи |
| 2. | <u>[Подпись]</u>
подпись | 1 | <u>Васильева Ю.И.</u>
расшифровка подписи |
| 3. | _____
подпись | 1 | _____
расшифровка подписи |

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МБОУ "Торжковская СОШ" Акт № 7
№

Дата, время: 22.12.2022, 12.40

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Касатова И.
2. Мамкина С.А.
3. _____

Класс, в котором учится ребенок 4,6

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

Если не питается, укажите причину _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1 - неуд., 5-отл.)	Примечания: (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	5	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	5	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	5	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное)	5	

	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка посильности школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5	

Заключение комиссии родительского контроля: все очень хорошо, все соответствует требованиям

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля:

1. Хай / Хайнова И. Н.
подпись / расшифровка подписи
2. Тер / Тершова С. А.
подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись / расшифровка подписи

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МБОУ "Терейновская СОШ" Акт № 1/2023 №

Дата, время: 26.01.2023, 9:50

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Толстова Н.С.

2. Белевкина Т.Н.

3.

Класс, в котором учится ребенок 5,1

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой (указать завтрак/обед/полдник) завтрак

Если не питается, укажите причину

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1-неуд., 5-отл.)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	5	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	5	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	5	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5	
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное)	5	

	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5	

Заключение комиссии родительского контроля: _____

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля :

1. Бел / Паштаева Н.С.
подпись расшифровка подписи
2. Бел / Белевнина Т.Н.
подпись расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись расшифровка подписи

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МОУ "Торейновская осш" № 2/2023

Дата, время: 01.02.2023 9:50

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Зеленева Н.А.
2. Туркина С.П.
3. _____

Класс, в котором учится ребенок _____

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник) завтрак

Если не питается, укажите причину _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1- неуд., 5-отл.)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой		
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	5	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	5	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	5	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5	

	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5	

Заключение комиссии родительского контроля: Меню соответствует, блюда вкусные и горячие, чисто.

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля :

1. Зеленая / Зеленская Н.А.
подпись расшифровка подписи
2. Тренина / Тренина Е.Н.
подпись расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись расшифровка подписи

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МОУ "Брайновская СОШ" № 9/2023

Дата, время: 05.04.2022 9:30

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Брокина С. Н.
2. Трифонова Н. И.
3. _____

Класс, в котором учится ребенок 5,1

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

Если не питается, укажите причину _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1- неуд., 5-отл.)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	5	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	5	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	5	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в _____ной (обязательное	5	

	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5	

Заключение комиссии родительского контроля: Подаваемое блюдо соответствует
меню, менюграфия в норме. Все вкусно, все соответствует норме.
 Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля :

1.		/	<u>Е. И. Прохорова</u>
	подпись		расшифровка подписи
2.		/	<u>Трифорова И. И.</u>
	подпись		расшифровка подписи
3.		/	
	подпись		расшифровка подписи