

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

Заключение комиссии родительского контроля: завтрак был вкусным, персонал вежливый, все очень понравилось

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля:

- | | | |
|---------|---------------|--------------------------|
| 1. | <u>Мерц</u> | 1 <u>Муромова Н.В.</u> |
| Подпись | | расшифровка подписи |
| 2. | <u>А.И.</u> | 1 <u>Григоркина С.А.</u> |
| Подпись | | расшифровка подписи |
| 3. | <u>Кудряв</u> | 1 <u>Кудрякова М.</u> |
| Подпись | | расшифровка подписи |

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МОУ "СОШ" № 11

Дата, время: 14.02.2025 8:45

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

1. Муромова Н.В.
2. Филиппкина С.А.
3. Кушкова М.

Класс, в котором учится ребенок 1Г, 4Г, 5Б

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

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	+	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	+	
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+	
5.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПин (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время пищи учащимися)	+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПин (соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
7.	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
8.	Наличие контрольного блюда	+	
9.	Качество сервировки столов официантами	+	
10.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
11.	Наличие зоны для санитарно - гигиенической обработки рук	+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
15.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд	+	