

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МБОУ Средняя школа № 32Дата, время: 29.09.2023

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

1. Тихонова Ю.А.2. Завьялов Н.А.3. Алексина И.В.Класс, в котором учится ребенок 5^А, 5^Б, 5^В

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой

(указать завтрак/обед/полдник) 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: Александр Башинцев
Блюда хорошие, салат соевый. Очень вкусно!

Предложения Спасибо персоналу столовой.

Члены комиссии родительского контроля :

1. Миху | Михайлова ИА
подпись | расшифровка подписи
2. Залев | Завьялов НА
подпись | расшифровка подписи
3. Аникина | Аникина ИВ
подпись | расшифровка подписи

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в _____ № _____

Дата, время: 18.10.23 9:15

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

1. Комлева Ок. Н.

2. Михайлова Н. И.

3. Чижова З. Ю.

Класс, в котором учится ребенок 1. В, 18, 1 а

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	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	

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в _____ № _____

Дата, время: 14.11.2023

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

1. Цоцаркина С.В.

4. Айвазшва В.Н.

2. Явкина Е.М.

3. Соколова С.А.

Класс, в котором учится ребенок 2^а, 2^б, 2^в, 2^г

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	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: Все соответствует
нормативам и очень вкусно!

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля :

1. Угуча / Угучина С.В.
подпись / расшифровка подписи

2. Явкина / Явкина Е.М.
подпись / расшифровка подписи

3. Альметова / Альметова С.А.
подпись / расшифровка подписи

Альметова А.Н.

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МОУ, средняя школа № 32

Дата, время: 17.11.2023

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

1. Лоскутова П. П.
2. Кашенина И. А.
3. _____

Класс, в котором учится ребенок 6Б, 6Г

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой (указать завтрак/обед/полдник) зотрик, 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: Все блюда соответствуют нормам: вкусные, горячие, достаточные порции.

Предложения Добавить фрукты

Члены комиссии родительского контроля :

1. Миссия / Миссия А. В.
подпись / расшифровка подписи
2. Миссия / Миссия
подпись / расшифровка подписи
3. / / /
подпись / расшифровка подписи

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в _____ № _____

Дата, время: 14.12.2017

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

1. Руданова Надежда Николаевна
2. Мещеряева Наталья Владимировна
3. Тюкаев В. Илья Александрович
Новикова Ольга Сергеевна

Класс, в котором учится ребенок 3В, 3В, 3В, 3В

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой

(указать завтрак/обед/полдник) завтрак

Если не питается, укажите причину _____

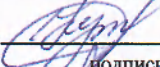
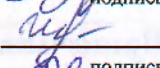
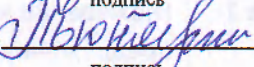
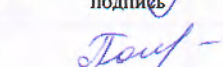
№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1-неуд., 5-отл.)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	5	
4.	Отсутствие в 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.  / Александр Н.Н.
подпись / расшифровка подписи
2.  / Маша Н.В.
подпись / расшифровка подписи
3.  / Тимофеева Н.А.
подпись / расшифровка подписи
4.  - Старикова О.С.

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МБОУ "СОШ-32" № _____

Дата, время: 24 января 2024

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

1. Ермакова Татьяна Кирилловна

2. Шарамынова Н. И.

3. _____

Класс, в котором учится ребенок 7^Г 7 в.

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой

(указать завтрак/обед/полдник) обед

Если не питается, укажите причину обед

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

	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: все блюда соответствуют нормам

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля :

1. Етмишк / Етмишк Т.К.
подпись / расшифровка подписи
2. Омар / Шарапшиев
подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись / расшифровка подписи

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в СОВМ № 32

№ _____

Дата, время: 15.02.2024г.

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

1. Камачева А.Р.
2. Михайлова А.И.
3. Велимижнина М.М. Пассаренко Н.А.

Класс, в котором учится ребенок 2, "В"

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 (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
3.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
4.	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
5.	Наличие контрольного блюда	+	
6.	Качество сервировки столов официантами	+	
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+ -	заметно столы без приборов
8.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
9.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
10.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
11.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
12.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
13.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	

14.	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	60%	
-----	--	-----	--

Заключение комиссии родительского контроля: *Проведенный контроль в школе №32 замечаний нет. темп. режим соответствует нормам, много разнообраз.*
 Предложения *С двухнедел. цикл меню разнообразия.*
Пригласить детей к здоровому питанию дома а школе регулярно проводить беседы по этой теме.

- Члены комиссии родительского контроля :
1. *[Подпись]* / *Калозова А.Р.*
подпись расшифровка подписи
 2. *[Подпись]* / *Маратова А.У.*
подпись расшифровка подписи
 3. *[Подпись]* / *Бельмякина И.И.*
подпись расшифровка подписи
 4. *[Подпись]* / *Исаева А.А.*
подпись расшифровка подписи