AKT N_2

Дата	, время: 12.10.22 6 11 2		
Комі	, время:		
1	Janua 6. B , 192 4194801	4	
	o equition of the same of the		
2			
3	ес в котором учится ребенок		
Клас	с, в котором учится ребенок	головой	
Какс	ой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной ст	NOBOR	
	зать завтрак/обед/полдник)		
	не питается, укажите причину	Оценка	Примечание
№	Критерии оценивания	(от 1 до 5, где 1-	(Пожелание и
п/п		неуд., 5-отл.)	предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	2	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных	5	
	микроэлементами и витаминами		
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов		
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам	4	
	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче	9	
	и на столах во время приема пищи учащимися)		
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	5	
	(Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	A	
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7:	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	2 ~	
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной	5	
	столовой (количество, целостность, чистота)	1	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	2	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и	5	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
	контроль их использования		
12.	Контроль организации питания со стороны учителей,	,	,
	ответственного по питанию, классных руководителей и	5	
	администрации школы	,-	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	2	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в	5	
	случае дегустации)		
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	5	
	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего	3	
	питания в школьной столовой		
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1до 5)	4	
	Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	/	
	какие в оольшей степени		
Зак	лючение комиссии родительского контроля:		
Juk	ino terme kommercia.		
Пре	едложения		•
Чле	ены комиесии родительского контроля:		
1	Нодпись / Родина & В. расшифровка подписи		
2.	/ нодпись расшифровка подписи /		
۷٠	подпись расшифровка подписи		

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА проверки качества организации питания

Наимеј	нование муниципальной общеобразовательной организации (кратк	0):	
wo	opraнизации: <u>1. Capanih, ye. Franklymuemurlejee</u>	W 10	3.
Адрес (организации: <u>1. (Мистин, дл. от 10.15</u>		
Цата и	время заполнения: 15.09.02.0222 10.15	н класс в	в котором
Участн	время заполнения:	3 7	, noropos
обучан	отся дети): Mullipure Copulation Again of the	0 4 07	
Ma	prema Examepeena recomposio 3, 7"		
№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	HET
11/11	1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной	гигиены	
1.	Имеется доступ:	1/	
	к раковинам;	V	
	мылу;	V	
	средствам для сушки рук;	1/	
	средствам дезинфекции	1/	-
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<u>V</u>	
	2. Санитарно-техническое состояние обеденного за	na	
3	Зал приема пищи чистый		
4	Обеденные столы чистые (протертые)		
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
6	На столовых приборах отсутствует влага		
7	Столовые приборы без сколов и трещин		
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для	1/	
	реализации буфетной продукции	V	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пиши	V	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не	V	X
	обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой		
	3. Режим риоты школьной столовой	V	
11	Имеется режим работы школьной столовой	1/	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с	V	
	графиком, утвержденным директором школы	สมบอ กถึงเ	чающихся
	1. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному пит	/	
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп	V	
	обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	/	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления	V	
	родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	1	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении	V	
	фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	V	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	V	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	V	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
	5. Культура обслуживания	/	
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	V	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	V	9 1 20
21	На обеденных столах имеются салфетки	V	
22	На обеденных столах имеются салфетки Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	V	
23	Внешний вид и подача горячего олюда эстетичны, вызывают антегит 6. Оценка готовых блюд		
0.4	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют	2	
24	Потовые олюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не	1	
	посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не		
	The second of th	the second second second second	

	Marapola Oebia Arekcongrafia 8	(927) 194-71-	67
-#	guerra magus manantes.	1900)	
V 100	с, в котором учится ребенок 4 4 4 5		
Karo	й тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной ст	соловой	
(vka	зать завтрак/обед/полдник) завтрас, одед	57	
Если	не питается, укажите причину		المالوا المستحدي
No	Критерии оценивания	Оценка	Примечание
1/п		(от 1 до 5, где 1- неуд., 5-отл.)	(Пожелание и предложения)
	ту		Предложения
	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	2
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	<u> </u>	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных	5	
	микроэлементами и витаминами		
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов		34 - 2
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам	~	
	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче	9	4,
	и на столах во время приема пищи учащимися)	_	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	5	
	(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		
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной	5	
1.0	столовой (количество, целостность, чистота) Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	6	
10.		9	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей,	Ø =	
	ответственного по питанию, классных руководителей и	3	
	администрации школы		
13.	Внешний вид приготовленных блюд	9	+
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в	5	-
	случае дегустации)		
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	3	
1.0	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	5	
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	9	
1.77	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1до 5)	//	
17.	Оценка поедаемости школьных олюд (от тдо о) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а	(agm agm ag	
	какие в большей степени	William north	WHEHMOU
	7.	y graenoueps	emembyen
Зак	лючение комиссии родительского контроля:	e comb	orendo
M	почение комиссии родительского контроля: <u>Титани</u> орисли вы Кин, эстему чио вых	ulgum u	CHO.
Пр	едложения	-	
\mathbf{q}_{π}	ены комиссии родительского контроля:		

AKT №

Дата,	время: <u>ОД, ОН. 2023 гг</u>			
Коми	иссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):			
1. 🕢	Marapoba Olbia Americangpobua			
2. Rankanda Ovora Huxardelma				
3.				
Клас	с, в котором учится ребенок 44, 45			
Како	тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной ст	головой		
(ука	зать завтрак/обед/полдник) завтрае, обед			
Если	не питается, укажите причину		Потокомонно	
№	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1-	Примечание (Пожелание и	
п/п		неуд., 5-отл.)	предложения)	
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5		
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5		
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных			
J.	микроэлементами и витаминами	9		
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5		
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам			
٥.	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче	5	Y I I I I I	
127	и на столах во время приема пищи учащимися)			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	5		
	(Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	7		
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	2		
7.	Наличие контрольного блюда	2		
8.	Качество сервировки столов официантами	2		
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной	5		
	столовой (количество, целостность, чистота)	5		
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	9		
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	1 J. AMERICA	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5		
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	5		
16.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5		
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5		
Зак <u>Са</u> Пре	лючение комиссии родительского контроля: Менио нитария нармам, Очень вкусле едложения	coombemen	nbyem	
Чле 1 2	ены комиссии родительского контроля: ———————————————————————————————————			

AKT №

Сако (ука	с, в котором учится ребенок Н В		t 18 i Creice Sver
(ука	й тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной ст	головой	
100	зать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед		
сли	не питается, укажите причину	DESCRIPTION OF THE PERSON OF	
<u>(0</u>	Критерии оценивания	Оценка	Примечание
/п		(от 1 до 5, где 1-	(Пожелание и
		неуд., 5-отл.)	предложения)
	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	3	
	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	3 Totalicus III	DHE THAT SEE BY
	Наличие в меню продуктов, обогащенных	_	10.00
3	микроэлементами и витаминами	2	
	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам	/	
	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче	4	
	и на столах во время приема пищи учащимися)		
1	Соответствие веса порций нормам СанПиН	5	18.54
	(Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)		
	Наличие графика приема пищи обучающимися	2	
	Наличие контрольного блюда	2	
37	Качество сервировки столов официантами	2	STEEL STREET,
	Состояние посуды и столовых приборов в школьной	5	110555000000000000000000000000000000000
_	столовой (количество, целостность, чистота)		Deb collection
0.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	2	
1.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и контроль их использования	5	
2.	Контроль организации питания со стороны учителей,		
	ответственного по питанию, классных руководителей и	3	- 10
-	администрации школы	A part of the	
3.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
4.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в	5	
	случае дегустации)	2	B ALLES
	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	5	
5.	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего	4	BURNING OF
5.6.	питания в школьной столовой	4	#10h 100
		4	cyn me

Akt N_2

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся в МОУ «Гимназия №19»

2.	Shopogoba repuna Bunnglodine		
3.	•		
	сс, в котором учится ребенок 1.5		-
	ой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной с	толовой	
(ука	азать завтрак/обед/полдник) завтрам и Оде	_	
	и не питается, укажите причину		
Nº	Критерии оценивания	Оценка	Примечание
n/n		(от 1 до 5, где 1-	(Пожелание и
1	TT.	неуд., 5-отл.)	предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных	5	
	микроэлементами и витаминами	9	9
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам		
	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче	5	
	и на столах во время приема пищи учащимися)		
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	5	1 1 1 1 1
,	(Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)		
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	3	- 16 mm
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной	5	200
10	столовой (количество, целостность, чистота)		
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	The second
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и	5	
	контроль их использования	7	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей,		
	ответственного по питанию, классных руководителей и	3	
10	администрации школы		The second second
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в	2	
15.	случае дегустации)		
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	5	
16.	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
10.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1до 5)		
17.	Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а		
	какие в большей степени		
Закл	ючение комиссии родительского контроля:	arecis si	em

подпись

расшифровка подписи

Akt N_2

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся в МОУ «Гимназия №19»

2.	Shopogoba repuna Bunnglodine		
3.	•		
	сс, в котором учится ребенок 1.5		-
	ой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной с	толовой	
(ука	азать завтрак/обед/полдник) завтрам и Оде	_	
	и не питается, укажите причину		
Nº	Критерии оценивания	Оценка	Примечание
n/n		(от 1 до 5, где 1-	(Пожелание и
1	TT.	неуд., 5-отл.)	предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных	5	
	микроэлементами и витаминами	9	9
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам		
	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче	5	
	и на столах во время приема пищи учащимися)		
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	5	100
,	(Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)		
6.	Наличие графика приема пищи обучающимися	5	
7.	Наличие контрольного блюда	5	
8.	Качество сервировки столов официантами	3	- 16 mm
9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной	5	200
10	столовой (количество, целостность, чистота)		
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	The second
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и	5	
	контроль их использования	7	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей,		
	ответственного по питанию, классных руководителей и	3	
10	администрации школы		The second second
13.	Внешний вид приготовленных блюд	5	
14.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в	2	
15.	случае дегустации)		
15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	5	
16.	ношение головных уборов, фартуков и перчаток)		
10.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1до 5)		
17.	Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а		
	какие в большей степени		
Закл	ючение комиссии родительского контроля:	arecis si	em

подпись

расшифровка подписи

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся в МОУ «Гимназия №19»

		в МОУ «Гимназия №19»			
	Дата,	время: 20.02.232. 11:15			
	Коми	осия в составе (Ф И О контактная информация):			
	10/	earapola Decero Telercalispoi			
		COENEED Tarbeened HELEKCONOPOBLE)		
	-	7		1 9	
	3	р котором учится ребенок 4 А 9 А 6 В			
	Клас	с, в котором учится ребенок 4 4 4 4 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	соловой		
	Како	зать завтрак/обед/полдник) ја втрак обед			
	(ука	не питается, укажите причину			
Γ	No Echi	Критерии оценивания	Оценка	Примечание	
	п/п		(от 1 до 5, где 1-	(Пожелание и предложения)	
	11/11		неуд., 5-отл.)	предложения	-
Ī	1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5		_
t	2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5		-
ŀ	3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных	5		
	٥.	микроэлементами и витаминами			-
ł	4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	3		_
	3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам	_		
	٥.	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче	5		
		и на столах во время приема пищи учащимися)			-
	5.	Соответствие веса порций нормам Сантин	5		
		(Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	5		-
	6.	Наличие графика приема пищи обучающимися			2
	7.	Наличие контрольного блюда	5		-
	8.	Качество сервировки столов официантами	3		-
	9.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной	5		
		столовой (количество, целостность, чистота)			-
	10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5		-
	11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и	5		
÷	1	контроль их использования			_
٠	12.	Контроль организации питания со стороны учителей,	5		
	1	ответственного по питанию, классных руководителей и			
		администрации школы	5		-
	13.	Внешний вид приготовленных блюд	3		-
	14.	Оценка вкусовых качества приготовленных олюд (в	5		
		случае дегустации)			-
	15.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное	5		
		ношение головных уборов, фартуков и перчаток)			-
į	16.	Онрос детей после приема пищи о качестве горячего	3		
		питания в школьной столовой			
	17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а			
		Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени			_
		какие в облышей сталени			
	30	ключение комиссии родительского контроля:			_
	Ja	Milo Jenno Romitoria Pari			_
	Пт	редложения			-
	111				
	Y	пены комиссии родительского контроля:			
	1.	Speech 1 Ropics 9 1. H.			
	0	Мед / Макарова О. А.			
	2.	подпись расшифровка подписи			

	AKT №		
1	проведения родительского контроля организации горяч	его питания обуча	ющихся
	в МОУ «Гимназия №19»		- 3
Дат	а, время: <u>09:40 5 шал</u> 2023		
Ком	иссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):		
	granuse scuennuna luxairu	овно	
2. /	berefrence karcular hickoraci	Buco.	
	Kercieoba Louis Anenconghobie		
Кла	сс, в котором учится ребенок 25	the same of the same	
Как	ой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной с	столовой	
(ука	азать завтрак/обед/полдник) забытак		
	и не питается, укажите причину		
No	Критерии оценивания	Оценка	Примечание
п/п		(от 1 до 5, где 1-	(Пожелание и
1.	Цанична утраруснаму од маму од учусти из хада од	неуд., 5-отл.)	предложения)
	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	5	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	5	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных	-	C 1 1 1 1 2
	микроэлементами и витаминами	5	Marie Control
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	5	10
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам		
	СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче		
	и на столах во время приема пищи учащимися)	2	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН		21-127
	(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	5	V MAN THE P
1.0	столовой (количество, целостность, чистота)	2	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук и	7	

12.

13.

14.

15.

16.

контроль их использования

питания в школьной столовой

Внешний вид приготовленных блюд

администрации школы

случае дегустации)

Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и

Опрос детей после приема пищи о качестве горячего

Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в

Внешний вид сотрудников столовой (обязательное

ношение головных уборов, фартуков и перчаток)

17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5	
Закт	почение комиссии родительского контроля:	- Jana Maria	
Juk	по тепне компесни родительского контроля.	History Alle	
Пре	дложения		
Чле	ны комиссии родительского контроля:		
1	подпись расмифровка подписи		
2	уру Венение вы ЭНН разешифровка подписи		
3	This I Kircusta to.A.		