

# Акт проверки школьной столовой № 1 представителями родительского комитета

Дата, время проверки:

«14» сентября 2022 г., 9ч 30 мин

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.

Замечаний нет, чисто

2. Анализ меню.

Меню разнообразное

3. Температура накрытых блюд.

Блюда накрыты за 3 мин до звонка (не холодные)

4. Органалиптическая проба.

Вкус всех блюд удовлетворительный

5. Контрольное взвешивание готовых блюд.

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	Суп рассольник	250	250
2.	Чес отварной	150	151
3.	Гуляши из курицы	75/50	75/50
4.	Кашаот гречки	200	210
5.	Хлеб пшеничный	20	20

6. Собеседование с учащимися.

Все вкушено

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов:
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
  - 1.4. \_\_\_\_\_
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;
  - 2.3. \_\_\_\_\_

Заместитель директора по ОТ  
Зав. производством школьной столовой  
Члены родительского комитета \_\_\_\_\_ класса

Александрова Л.П.  
Добровольский И.В.  
Добровольский И.В.

«14» сентября 2022 г.

## Акт проверки школьной столовой № 2 представителями родительского комитета

Дата, время проверки:  
«18» октября 2022г., 9<sup>00</sup> ч.

**Цель проверки:**

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

**Методы проверки:**

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

**Результаты проверки:**

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.  
*Санитарное состояние обед. зала удовл. столы накрыты на 5 мин.*
2. Анализ меню.  
*на день проверки меню разнообразное, на обед представлено несколько видов блюд, отмечена их полезность*
3. Температура накрытых блюд.  
*Температура накрытых блюд соответствует норме*
4. Органалиптическая проба.  
*Вкусовые качества всех представленных блюд хорошие*
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.  
*Масса всех блюд соответствует норме*

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	Суп из овощей с фасолью	250г	250г
2.	Макаронный отв.	150г	151г
3.	Голень кур. в соусе	100/50	154г
4.	Напиток из молока.	200г	200г
5.	Хлеб пшенич.	20г	20г

6. Собеседование с учащимися.  
*По отзывам обучающихся все предложения на 18.10.22*

**Замечания и предложения:** *блюда вкусные, необходимые*

1. Классным руководителям 1-11-х классов:
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
  - 1.4. \_\_\_\_\_
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;
  - 2.3. \_\_\_\_\_

Заместитель директора по ОТ *Александрова Ру*  
 Зав. производством школьной столовой *Коровкина Н.В.*  
 Члены родительского комитета 2в класса *Получина К.М. Стогуд, Метелица Т.П.*

«18» октября 2022г.

## Акт проверки школьной столовой № 3 представителями родительского комитета

Дата, время проверки:

«27» сентября 2022 г., 9.25 ч.

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

$$\text{Объем меню} = \frac{\text{масса меню} \cdot \text{об.}}{\text{масса блюда на 1 чел.}} \times \text{кол-во пит. детей на перем.} \times 100\%$$

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала. Санит. состояние обед. зала удовл., столы накрываются за 5 мин до звонка, посуда, текстиль, хлеб, фрукты ставятся на стол заранее
2. Анализ меню. На день проверки меню разнообразное, отмечена энергетическая ценность блюд
3. Температура накрытых блюд. Температура накрытых блюд соответствует норме
4. Органалиптическая проба. Вкусовые качества всех представленных блюд удовл. соотв.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд. Порции всех блюд соответствуют норме

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	Макароны отв.	150	155
2.	Компот	90	90
3.	Паштет	37	45
4.	Суп крестьянский	250	250
5.	Хлеб	20	20

6. Собеседование с учащимися.

Во время беседы учащиеся все блюда вкушают

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов:
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
  - 1.4. \_\_\_\_\_
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;
  - 2.3. \_\_\_\_\_

11% 18%

Заместитель директора по ОТ  
Зав. производством школьной столовой  
Члены родительского комитета 2а класса

Александрова А.Р.  
Коровкина Д.  
Пашанова В.В. Пашанов  
Уткина Е.В.  
Сисюкова А.А. Сисюков

**Акт проверки школьной столовой № 4**  
**представителями родительского комитета**

Дата, время проверки:

«21» ~~ноября~~ марта 2022 г., 8:50 ч.

*завтрак*

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органолептическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала. *Удовлетворительное*  
*столы накрывают за 5 мин до звонка, посуда мытая, на столах заставлено*
2. Анализ меню.

3. Температура накрытых блюд. *Разнообразное*

4. Органолептическая проба. *соответствует норме*

5. Контрольное взвешивание готовых блюд. *удовлетворительное*

6. Собеседование с учащимися. *Порции всех блюд соответствуют норме*

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	<i>Макароны с сыром</i>	<i>150/15</i>	<i>167</i>
2.	<i>Чай с сахаром</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
3.	<i>Хлеб</i>	<i>30</i>	<i>30</i>
4.	<i>Масло слив.</i>	<i>21</i>	<i>21</i>
5.			

6. Собеседование с учащимися. *меню нравится*

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов: *12% 18%*
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
  - 1.4. \_\_\_\_\_
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;
  - 2.3. \_\_\_\_\_

Заместитель директора по ОТ  
Зав.производством школьной столовой  
Члены родительского комитета 3а класса

*Александрова А.В.*  
*Коровкина М.*  
*Писемова М.*

# Акт проверки школьной столовой № 5 представителями родительского комитета

Дата, время проверки:

«21» ноября 2022 г., \_\_\_\_\_ ч.

*обед*

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органолептическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала. *Удовлетворительное*  
*столов накрывают за 5 мин до звонка*

---

2. Анализ меню.

---

3. Температура накрытых блюд. *разнообразное*  
*соответствует норме*

---

4. Органолептическая проба. *удовлетворительная*

---

5. Контрольное взвешивание готовых блюд.  
*нормы соответствуют норме*

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	<i>Суп гороховый</i>	<i>250</i>	<i>245</i>
2.	<i>Макаронная отв.</i>	<i>150</i>	<i>151</i>
3.	<i>Жюльен мясн.</i>	<i>80</i>	<i>83</i>
4.	<i>селед. талочной</i>	<i>50</i>	<i>50</i>
5.	<i>Горошек консерв.</i>	<i>20</i>	<i>20</i>

6. Собеседование с учащимися. *чай с сах.*  
*меню нравится хлеб*

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов: *12% 18%*
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
  - 1.4. \_\_\_\_\_
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;
  - 2.3. \_\_\_\_\_

Заместитель директора по ОТ  
Зав. производством школьной столовой  
Члены родительского комитета 3а класса

*Александрова Л.В.*  
*Коровакин Л.В.*  
*Песочкова* *Мещанин*

**Акт проверки школьной столовой № 6  
представителями родительского комитета**

Дата, время проверки:

«28 ноября 2022 г., \_\_\_\_\_ ч.

*завтрак*

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.

*Удовлетворительно*

2. Анализ меню.

*Хорошее*

3. Температура накрытых блюд.

*Холодные макароны, хоттайшер мясо*

4. Органалиптическая проба.

5. Контрольное взвешивание готовых блюд.

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

6. Собеседование с учащимися.

*Организованное меню нравится*

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов:

- 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
- 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
- 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
- 1.4. \_\_\_\_\_

*12% 18%*

2. Представителям родительского комитета:

- 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
- 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;
- 2.3. \_\_\_\_\_

Заместитель директора по ОТ  
Зав.производством школьной столовой  
Члены родительского комитета \_\_\_\_\_ класса

*Александрова А.А.  
Черевкина Д.В.*

*4Б Терешинская В.В.*

**Акт проверки школьной столовой № 7  
представителями родительского комитета**

**Дата, время проверки:**

«29» ноября 2022г., 11.20ч.

**Цель проверки:**

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

**Методы проверки:**

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

**Результаты проверки:**

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.

Санитарное состояние зала удовлетворительно

2. Анализ меню.

Меню разнообразное

3. Температура накрытых блюд.

4. Органалиптическая проба.

удовлетворит.

5. Контрольное взвешивание готовых блюд.

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	<u>Суп ичи</u>	<u>200</u>	<u>220</u>
2.	<u>Компот</u>	<u>40</u>	<u>40</u>
3.	<u>Пюре</u>	<u>150</u>	<u>150</u>
4.	<u>Кабачковая икра</u>	<u>40</u>	<u>40</u>
5.	<u>Хлеб</u>		

6. Собеседование с учащимися. Матр. ман-к.

200

200

**Замечания и предложения:**

1. Классным руководителям 1-11-х классов:

1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;

1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;

1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;

1.4. \_\_\_\_\_

2. Представителям родительского комитета:

2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;

2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;

2.3. \_\_\_\_\_

Заместитель директора по ОТ  
Зав. производством школьной столовой  
Члены родительского комитета 3в класса

Александрова А.  
Коробкина М.  
Артеменко С.

# Акт проверки школьной столовой № 8 представителями родительского комитета

Дата, время проверки:

« 07 » декабря 2022 г., \_\_\_\_\_ ч.

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.

2. Анализ меню. Удовлетворительное. Столы накрывают за 5 мин до звонка

3. Температура накрытых блюд. Разнообразное

4. Органалиптическая проба. Соответствует норме

5. Контрольное взвешивание готовых блюд. удовлетворительное

6. Собеседование с учащимися. Порции соответствуют норме

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	Рис отварной	150	150
2.	Котлета мясная	75	75
3.	Соус томатный	50	50/51
4.	Чай с лимоном	200/10	200/10
5.	Хлеб пшенич.	40	41

6. Собеседование с учащимися.

Сегодня вкусно

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов:
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;

13% 17%

Заместитель директора по ОТ \_\_\_\_\_

Зав. производством школьной столовой \_\_\_\_\_

Члены родительского комитета 4Б класса \_\_\_\_\_

Ал Александрова  
Кс Керовкина  
Кс Копотинцева



# Акт проверки школьной столовой № 9 представителями родительского комитета

Дата, время проверки:  
«12» декабря 2022 г., \_\_\_\_\_ ч.

Цель проверки:  
Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

**Методы проверки:**

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

**Результаты проверки:**

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.  
Удовлетворительное. Столы накрыты вовремя
2. Анализ меню.  
Разнообразное
3. Температура накрытых блюд.  
Соответствует норме
4. Органалиптическая проба.  
удовлетворительное
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.  
Нормы соответствуют норме

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	<u>Суп гороховый</u>	<u>250</u>	<u>252</u>
2.	<u>Макароны отв. с соусом</u>	<u>150/50/31</u>	<u>150/51/30</u>
3.	<u>Котлета мясн. <sup>горячая</sup></u>	<u>90</u>	<u>90</u>
4.	<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
5.	<u>Хлеб пшенич.</u>	<u>30</u>	<u>32</u>
6.	<u>Собеседование с учащимися. Сок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>

**Замечания и предложения:**

1. Классным руководителям 1-11-х классов:
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;

Заместитель директора по ОТ \_\_\_\_\_

Зав. производством школьной столовой \_\_\_\_\_

Члены родительского комитета \_\_\_\_\_ класса

А.А. Александрова  
И.И. Жорюкина  
Т.Т. Тропина

**Акт проверки школьной столовой № 10**  
представителями родительского комитета

Дата, время проверки:

«14» декабря 2022 г., 11<sup>00</sup> ч.

*обед*

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органалиптическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.

2. Состояние обеденного зала удовлетворительное

2. Анализ меню.

3. Меню разнообразное

3. Температура накрытых блюд.

4. Органалиптическая проба.

5. Удовлетворительная

5. Контрольное взвешивание готовых блюд.

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	<i>Рассольник</i>	<i>250</i>	<i>240</i>
2.	<i>Омлет свиной</i>	<i>60</i>	<i>70</i>
3.	<i>Голень курицы</i>	<i>100</i>	<i>96</i>
4.	<i>Фис</i>	<i>150</i>	<i>145</i>
5.	<i>Соус</i>	<i>50</i>	<i>45</i>
6.	<i>Собеседование с учащимися. Хлеб напиток какао</i>	<i>43 200</i>	<i>43 200</i>

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов:
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
  - 1.4. \_\_\_\_\_
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;
  - 2.3. \_\_\_\_\_

*12% 18%*

Заместитель директора по ОТ  
Зав. производством школьной столовой  
Члены родительского комитета 4а класса

*А. Александрова*  
*А. Коробкина*  
*Мамуева Мамуева*

# Акт проверки школьной столовой № 11 представителями родительского комитета

Дата, время проверки:

«22» декабря 2022 г., 11:20 ч.

обед

Цель проверки:

Контроль членами родительского комитета организации питания учащихся МОУ «СОШ №7» в школьной столовой.

Методы проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.
2. Анализ меню.
3. Температура накрытых блюд.
4. Органолептическая проба.
5. Контрольное взвешивание готовых блюд.
6. Собеседование с учащимися.

Результаты проверки:

1. Наблюдение за санитарным состоянием обеденного зала.

Удовлетворительное. Столы накрывают за 5 мин до звонка

2. Анализ меню.

Разнообразное

3. Температура накрытых блюд.

Соответствует норме

4. Органолептическая проба.

удовлетворительная

5. Контрольное взвешивание готовых блюд.

нормы соответствуют норме

№	Наименование блюда	Вес по меню	Контрольное взвешивание
1.	Суп крем. со сметаной	250/10	260
2.	Фас. котл.	150	150
3.	Печенье по-старому.	80/50	110
4.	Машинок из клюквы	200	200
5.	Хлеб ?	35	30

6. Собеседование с учащимися.

нашидов. 40. 40  
Питание нравится

Замечания и предложения:

1. Классным руководителям 1-11-х классов:
  - 1.1. лично контролировать питание учащихся своего класса;
  - 1.2. обратить особое внимание на организацию дежурства учащимися в столовой;
  - 1.3. провести с учащимися дополнительные беседы о необходимости горячего питания, правилах поведения в столовой, бережному отношению к продуктам питания, особенно хлебу и фруктам;
2. Представителям родительского комитета:
  - 2.1. довести информацию по проверке столовой на родительском собрании;
  - 2.2. активизировать работу среди родителей и учащихся по 100% охвату детей горячим питанием;

12% 18%

Заместитель директора по ОТ  
Зав. производством школьной столовой  
Члены родительского комитета 4Б класса

[Подпись] Шекундрова  
 [Подпись] Коробкина  
 [Подпись] Волосталина

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

№ 12

Дата: 18 января 2023

завтрак

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организованно ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot 100\%$

масса блюд на 1 ребенка

\* количество питающихся детей на перемену \* 100%

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике.

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

12%

Рекомендации:

меню разнообразнее, понравилось

Родительский контроль:

[Подпись]  
Подпись

Мотшикова Н.А.  
фамилия, имя, отчество

5, Б класс  
класс, где обучается ребенок

Подпись

фамилия, имя, отчество

класс, где обучается ребенок

Подпись

фамилия, имя, отчество

класс, где обучается ребок

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

№13

Дата: 20 января

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?                     | <u>да/нет</u> |
| 2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?  | <u>да/нет</u> |
| 3. Все ли дети едят за столами и сидя?  | <u>да</u>     |
| 4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?  | <u>да/нет</u> |
| 5. Есть ли замечания по чистоте посуды?   | <u>да/нет</u> |
| 6. Есть ли замечания по чистоте столов?   | <u>да/нет</u> |
| 7. Есть ли замечания к сервировке столов?   | <u>да/нет</u> |
| 8. Теплые ли блюда выдаются детям?  | <u>да/нет</u> |
| 9. Участвуют ли дети в накрывании столов?   | <u>да/нет</u> |
| 10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?  | <u>да/нет</u> |
| 11. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? | <u>да/нет</u> |
| 12. Суммарное количество отходов в %  |               |

Объем несъеденных блюд = масса несъеденных остатков блюд

масса блюд на 1 ребенка \* количество питающихся детей на перемене \* 100%

*Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.*

Рекомендации: 9% всё хорошо, всё понравится

*Ал* Александрова

Родительский контроль:	<u>Глопова</u>	<u>Попова Т.В</u>	<u>1, А</u>
	<small>Подпись</small>	<small>фамилия, имя, отчество</small>	<small>класс, где обучается ребенок</small>
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	<small>Подпись</small>	<small>фамилия, имя, отчество</small>	<small>класс, где обучается ребенок</small>
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	<small>Подпись</small>	<small>фамилия, имя, отчество</small>	<small>класс, где обучается ребок</small>

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

№ 14

Дата: 10 февраля 2023

обед

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организованно ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемене} \cdot 100\%$

масса блюд на 1 ребенка \* количество питающихся детей на перемене \* 100%

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов. 9%

Рекомендации:

все хорошо

Родительский контроль:

[Подпись]  
Подпись

Листикова И.А.  
фамилия, имя, отчество

5<sup>Б</sup> класс  
класс, где обучается ребенок

Подпись

фамилия, имя, отчество

класс, где обучается ребенок

Подпись

фамилия, имя, отчество

класс, где обучается ребенок

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ №15

Дата: 16.02.2023г.

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемену} \cdot 100\%$

масса блюд на 1 ребенка \* количество питающихся детей на перемену \* 100%

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются.

Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике.

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

9%

Рекомендации:

Все вкусно, детям нравится, теплые блюда, объемы порций соответствует норме.

Родительский контроль:

<u>[Подпись]</u> Подпись	<u>Баращенко О.А.</u> фамилия, имя, отчество	<u>4б класс</u> класс, где обучается ребенок
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ №16

Дата: 10.03.2023

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемене} \cdot 100\%$

9% 9% \* количество питающихся детей на перемене \* 100%

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Рекомендации: Убедительно. Лица понравилась

Родительский контроль: Чуракова Чуракова В. А.  
Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок  
Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок  
Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок



# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

N 17

Дата: 22.3.23 г.

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемене} \cdot 100\%$

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Рекомендации: Процедуры соответствуют меню и возрастной потребности детей. Спасибо.

99% 99%

Родительский контроль: Зобоч Зобочев Е.Ю. 7Б  
 Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок  
 \_\_\_\_\_  
 Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок  
 \_\_\_\_\_  
 Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ N18

Дата: 5.04.23г.

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организованно ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемене} \cdot 100\%$

*Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.*

Рекомендации: Спаибо, хотелось бы чтоб детям давали вапечку и бмшю.

8% 9%

Родительский контроль: Виктор Викторович И.И. 7б  
 Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок

---

Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок

---

Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребок

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

№ 19

Дата: 18.04.23 г.

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемене} \cdot 100\%$

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Рекомендации: Хотела бы чтобы дети получали больше фруктов в среднем и стажем зван.

99 99

Родительский контроль:	<u>[Подпись]</u>	<u>Зорюшова Е.И.</u>	<u>78</u>
	Подпись	фамилия, имя, отчество	класс, где обучается ребенок
	Подпись	фамилия, имя, отчество	класс, где обучается ребенок
	Подпись	фамилия, имя, отчество	класс, где обучается ребок

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

N 20

Дата: 11.05.2023г.

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? да/нет
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
3. Все ли дети едят за столами и сидя? да/нет
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? да/нет
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
6. Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
7. Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
8. Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? да/нет
11. Организованно ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? да/нет
12. Суммарное количество отходов в %

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемене} \cdot 100\%$

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Рекомендации: Порции для детей соответствуют норме, всё вкусно, еда разнообразная  
Все блюда подаются горячей темп.

Родительский контроль: Колуп Кешикова О.В. 5Б класс  
 Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок  
 \_\_\_\_\_  
 Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок  
 \_\_\_\_\_  
 Подпись фамилия, имя, отчество класс, где обучается ребенок

# АКТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ N21

Дата: 24 мая 2023г.

Для оценки, полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет)
2. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? (да/нет)
3. Все ли дети едят за столами и сидя? (да/нет)
4. Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? (да/нет)
5. Есть ли замечания по чистоте посуды? (да/нет)
6. Есть ли замечания по чистоте столов? (да/нет)
7. Есть ли замечания к сервировке столов? (да/нет)
8. Теплые ли блюда выдаются детям? (да/нет)
9. Участвуют ли дети в накрывании столов? (да/нет)
10. Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? (да/нет)
11. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? (да/нет)
12. Суммарное количество отходов в %  
 Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка}} \cdot \text{количество питающихся детей на перемене} \cdot 100\%$

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от данных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 38. Результаты оцениваются как в статистике, так и в динамике. Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 23-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

Рекомендации: Питание понравилось, меню разнообразное.

Родительский контроль: Владимир Владимирович О.А. Б.И.  
 Подпись \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_ класс, где обучается ребенок \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_ класс, где обучается ребенок \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_ класс, где обучается ребенок \_\_\_\_\_