

Акт № 9  
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся  
 в МБОУ СОШ № 9

Дата, время: 14.12.2023 08.30

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

1. Ахмеджанов Ю.С.
2. Басидинов Д.О.
3. \_\_\_\_\_

Класс, в котором учится ребенок 3

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<br>(от 1 до 5, где 1-<br>неуд., 5-отл.) | Примечание<br>(Пожелание и<br>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)<br>Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени | 5 |  |

Заключение комиссии родительского контроля: Всё вкусно, всё хорошо.

Предложения Нет

Члены комиссии родительского контроля :

1. Ишайкина А.И. / АИИ  
подпись / расшифровка подписи
2. Бондарев М.В. / МВ  
подпись / расшифровка подписи
3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка подписи

Акт № 10

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся  
в 11.30 14.12.23 № 1

МБОУ СОШ  
Дата, время: 11.30 14.12.23

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

1. Пашенникова С.О.
2. Асхаптуров Н.С.
3. \_\_\_\_\_

Класс, в котором учится ребенок 5а

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<br>(от 1 до 5, где 1-неуд., 5-отл.) | Примечание<br>(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)<br>Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени | 5 |  |

Заключение комиссии родительского контроля: Меню соответствует  
нормам приготовленного блюда  
Предложения Нет

Члены комиссии родительского контроля :

1. [подпись] / Тамара Николаевна П.  
подпись / расшифровка подписи
2. [подпись] / Александр П.  
подпись / расшифровка подписи
3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка подписи