

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МБОУ СОШ № 4

Дата: 13.09.23 Смена 1

Время: 10.30 Классы 5^о

Комиссия в составе:

- Бурдакина Анна Сергеевна
-

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+			
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
9.	Качество уборки помещения столовой	+			
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			отлично		отлично
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			20%		0
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			отлично		отлично

Заключение комиссии родительского контроля: _____

Предложения: _____

Члены комиссии:

- Бурдакина Анна Сергеевна
подпись _____ расшифровка подписи _____
- Бурдакина Анна Сергеевна
подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 11.09 Смена 1
 Время: 8:30 Классы 10

Комиссия в составе:

- Васюк Александра Сергеевна
- Сморкалова Александра Анатольевна

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка					Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует				
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день		+				
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню		+				
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов		+				
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65		+				
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН		+				
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами		+				
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)		+				
8.	Санитарное состояние помещения столовой		+				
9.	Качество уборки помещения столовой		+				
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук		+				
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук		+				
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы		+				
13.	Внешний вид приготовленных блюд		+				
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					Очень вкусно	
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
			5%		5+		
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
			5%		5%		
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
			Отлично		Отлично		

Заключение комиссии родительского контроля: все соответствует

Предложения: все устраивает

Члены комиссии:

- Сморкалова А.А.
подпись _____ расшифровка подписи _____
- Васюк А.С.
подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 19.09.23 Смена 1
 Время: 10.40 Классы 5В

Комиссия в составе:

1. Лерова ИС
2. Чермошова Ю.В

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+	
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+	
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+	
9.	Качество уборки помещения столовой	+	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+	
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда <u>вкусно</u>
			Гарниры
			Напитки <u>вкусно</u>
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда <u>+</u>
			Гарниры
			Напитки
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда <u>отлично</u>
			Гарниры
			Напитки <u>отлично</u>

Заключение комиссии родительского контроля: хорошо

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Чермошова Ю.В
 подпись: _____ расшифровка подписи: _____
2. Лерова ИС
 подпись: _____ расшифровка подписи: _____

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 21.09.2023 Смена 1

Время: 8:40 Классы 1 В

Комиссия в составе:

1. Петрушина Н.А.
2. _____

№ п/п	Критерии оценивания			Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день			+	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню			+	
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов			+	
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65			> 65	
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН			+	
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами			+	
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)			+	
8.	Санитарное состояние помещения столовой			+	
9.	Качество уборки помещения столовой			+	
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук			+	
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук			+	
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы			+	
13.	Внешний вид приготовленных блюд			+	
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему) <u>не могут ответить почему не едят</u>				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			+		+
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			10-15%		10-15%
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			Отлично		Отлично

Заключение комиссии родительского контроля: проба понравилась: вкусно, не жирно, в меру соли; внешний вид в меру сочный

Предложения: рекомендуется запрещать добавлять соль еду
в школах, особенно пельмени, котлеты

Члены комиссии:

1. Петрушина Н.А. расшифровка подписи
2. Шурикова Н.Н. расшифровка подписи

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 28.09.2023 Смена 1
 Время: 11-30 Классы 5а

Комиссия в составе:

1. Шоловских Т.В.
2. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка				Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует			
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день		+			
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню		+			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов		+			
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65		+			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН		+			
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами		+			
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)		+			
8.	Санитарное состояние помещения столовой		+			
9.	Качество уборки помещения столовой		+			
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук		+			
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук		+			
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы		+			
13.	Внешний вид приготовленных блюд		+			
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			+		+	
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			10%		0%	
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			Отлично		Отлично	

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует заявленному меню, вкусно

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Шоловских Т.В. / Шоловских Т.В.
подпись / расшифровка подписи
2. Р.У. / Р.У.
подпись / расшифровка подписи

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в ШКОЛЕ № 4

Дата: 02.10.2023 Смена I сессия

Время: 8.35 мин Классы 7. Б

Комиссия в составе:

1. Варда Марселла Алексеевна
2. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка				Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует			
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+				
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+				
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+				
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+				
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+				
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+				
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+				
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+				
9.	Качество уборки помещения столовой	+				
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+				
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+				
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+				
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+				
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			+		+	
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			+ 40%		0%	
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
		+ 100%	+ 100%		100% +	

Заключение комиссии родительского контроля: Все очень вкусно, все соответствует Сан.Пит

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Варда М.А. / Варда М.А.
подпись / расшифровка подписи
2. Варда М.А. / Варда М.А.
подпись / расшифровка подписи

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 3 10. 2023 Смена 1

Время: 8:42 Классы 1, 2

Комиссия в составе:

1. Шенёва И. А

2. _____

3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+	
10.	Качество уборки помещения столовой	+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)		
	Холодные закуски <i>не брал</i> <i>заметьте! более вкусные, чем в столовой</i>	Первые блюда	Вторые блюда
		Гарниры	Напитки <i>Рт</i> <i>вкусно</i>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении		
	Холодные закуски <i>20-25%</i>	Первые блюда <i>-</i>	Вторые блюда <i>15-18%</i>
		Гарниры <i>-</i>	Напитки <i>5%</i>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)		
	Холодные закуски <i>удовл.</i>	Первые блюда	Вторые блюда <i>удовл.</i>
		Гарниры	Напитки <i>удовл.</i>

Заклучение комиссии родительского контроля: Свойственнейшей Саш Пин
по гистоте и приготвиенною блед.

Предложения: гелі вкиселі, по могому чути в кроне (огень разбавити)

Члены комиссии:

- | | | | |
|----|--------------|---|---------------------|
| 1. | <u>Генер</u> | 1 | <u>Соссева И.А</u> |
| | подпись | | расшифровка подписи |
| 2. | <u>Мур</u> | 1 | <u>Муршкоба Н.И</u> |
| | подпись | | расшифровка подписи |
| 3. | <u> / </u> | 1 | <u> / </u> |
| | подпись | | расшифровка подписи |

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 04.10.23 Смена 1

Время: 8.45 Классы 1D

Комиссия в составе:

1. Шоменцева Д.Б.

2. _____

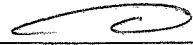
3. _____

№ п/ п	Критерии оценивания			Оценка		Примечание
				«+» соответствует «-» не соответствует		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день			+		
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65			+		
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН			+		
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами			+		
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)			+		
9.	Санитарное состояние помещения столовой			+		
10.	Качество уборки помещения столовой			+		
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук			+		
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук			-		
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы			+		
14.	Внешний вид приготовленных блюд			+		
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			<i>вкусно</i>		<i>вкусно</i>	
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			<i>30%</i>		<i>10%</i>	
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
			<i>отлично</i>		<i>хорошо</i>	

Заключение комиссии родительского контроля: Соответствует СанПиН, соответствует утвержденному меню.

Предложения: уменьшить содержание сахара.

Члены комиссии:

1.  / Смоленцева Д.В.
подпись расшифровка подписи

2. _____ / _____
подпись расшифровка подписи

3. _____ / _____
подпись расшифровка подписи

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 05.10.2023 Смена I

Время: 10:30 Классы 5В

Комиссия в составе:

1. Ротамина Ю.А.

2. _____

3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка			Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	-			Нет знака
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	-			
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			Вкусно	Вкусно	Вкусно
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			0%	0%	0%
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			Отм.	Отм.	Отм.

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в _____

Дата: 18.10.2023г Смена 1

Время: 11:30 Классы 5, 6

Комиссия в составе:

1. Ворожова И.А.
2. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+			
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
9.	Качество уборки помещения столовой	+			
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	+	-	+	+	+
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	+	+	45%	+	45%
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	+	-	+	+	+

Заключение комиссии родительского контроля: Совсем соответствует Сан.ПиН

Предложения: Не менять меню в этом году.

Члены комиссии:

1. Ворожова И.А.
подпись _____ расшифровка подписи _____
2. Ворожова И.А.
подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 15.11.23 Смена 4
 Время: 16.05 Классы 6Б

Комиссия в составе:

1. Вера Николаевна Меркель
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка					Примечание
		«+» соответствует «-» не соответствует					
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+					
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	-					
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+					
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+					
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+					
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+					
10.	Качество уборки помещения столовой	+					
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+					
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+					
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+					
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+					
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)						
	Холодные закуски <u>вкусно</u>	Первые блюда <u>вкусно</u>	Вторые блюда <u>вкусно</u>	Гарниры <u>вкусно</u>	Напитки <u>вкусно</u>		
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении						
	Холодные закуски <u>15%</u>	Первые блюда <u>30%</u>	Вторые блюда <u>10%</u>	Гарниры <u>-</u>	Напитки <u>5%</u>		
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)						
	Холодные закуски <u>отл</u>	Первые блюда <u>отл</u>	Вторые блюда <u>отл</u>	Гарниры <u>отл</u>	Напитки <u>отл</u>		

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиН

Предложения: заказывать больше выпечки, чтобы оставалось для второй смены.

Члены комиссии:

1. Меркель В.Н.
подпись / расшифровка подписи
2. Врушкова Л.Н.
подпись / расшифровка подписи
3. _____
подпись / расшифровка подписи

46.

#ВкусноВШколе

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 16.11.23 Смена 1Время: 10:30 Классы 4В

Комиссия в составе:

1. Смирнов А.Д.

2. _____

3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			отлично		отлично
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			10-15		
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			отлично		отлично

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиНПредложения: по утвержденной проверке все устроено все

Члены комиссии:

1. Смирнов А.Д.

подпись

расшифровка подписи

2. Хришкова

подпись

расшифровка подписи

3. _____

подпись

расшифровка подписи

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 17.11.23 Смена II
 Время: 16.05 Классы 6, 6^а

Комиссия в составе:
 1. Ларюшкина Т.В.
 2. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+			
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
9.	Качество уборки помещения столовой	+			
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	+	+	+		+
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	80%	10%	10%		
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	отлично	хорошо	отлично		отлично

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиН

Предложения: Проверить качество блюд через родителей

Члены комиссии:
 1. Ларюшкина Т.В.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 2. Врушкова
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в **МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска**

Дата: 19.11.23 Смена 1
 Время: 10:36 Классы 1-4Б

Комиссия в составе:
 1. Марьясова О.И.
 2. _____
 3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+ (-)	нет вым. уз. с-в.		
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	-			
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			не вкусно		
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			очень много		средне.
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			удовлетвори.		

Заключение комиссии родительского контроля: Столбовая в отделе питания в составе. Все соответствует нормам. Размеры соответствуют.
 Предложения: Замечать некоторые позиции меню.

Члены комиссии:
 1. Марьясова О.И.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 2. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 3. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в **МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска**

Дата: 21.11.2023г. Смена 2
 Время: 16⁰⁰ Классы 6, 7, 8

Комиссия в составе:

1. Зайцева Е.Ю.
2. Полова Н.В.
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка					Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует				
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+					
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+					
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+					
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+					
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+					
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+					
10.	Качество уборки помещения столовой	+					
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+					
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+					
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+					
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+					
15.	Спросить мнение детей (<u>вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему</u>)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	+	+	+	+	+		
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	10%	15%	10%	10%	10%		
17.	Проба. Ваше мнение (<u>Отлично/Хорошо/Удовлетворительно</u>)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	+	+	+	+	+		

Заключение комиссии родительского контроля: Соответствует СанПиН

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Зайцева Е.Ю.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
2. Полова Н.В.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
3. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в **МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска**

Дата: 17.11.23 Смена 1
 Время: 10⁰⁰ Классы 4

Комиссия в составе:

1. Петрове СВ
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	—	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	—	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+	
10.	Качество уборки помещения столовой	+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
15.	Спросить мнение детей (<u>вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему</u>)		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда +
			Гарниры
			Напитки +
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда 20%
			Гарниры
			Напитки 20%
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда хорошо
			Гарниры
			Напитки хорошо

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиН

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Петрове СВ / Петрове СВ
 подпись / расшифровка подписи
2. Жушкова / Жушкова
 подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
 подпись / расшифровка подписи

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 30.11.2023г Смена 1
 Время: 11.30 Классы 5 "Г"

Комиссия в составе:

1. Коваленко Ю.В.
2. Сидячева И.А.
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания				Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день				+	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65				+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН				+	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами				+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)				+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой				+	
10.	Качество уборки помещения столовой				+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук				+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук				+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы				-	недостаточно включены на обед
14.	Внешний вид приготовленных блюд				+	
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
	Холодные закуски <i>вкусно</i>	Первые блюда <i>вкусно</i>	Вторые блюда <i>вкусно</i>	Гарниры <i>вкусно</i>	Напитки <i>качество +</i>	
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные закуски <i>15%</i>	Первые блюда <i>15%</i>	Вторые блюда <i>10%</i>	Гарниры	Напитки <i>20%</i>	
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски <i>Отл.</i>	Первые блюда <i>Отл.</i>	Вторые блюда <i>Отл.</i>	Гарниры	Напитки <i>кор</i>	

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиН у
увеличен

Предложения: увеличить время приема пищи

Члены комиссии:

1. [подпись] / Коваленко Ю.В.
 подпись / расшифровка подписи
2. [подпись] / Сидячева И.А.
 подпись / расшифровка подписи
3. 1
 подпись / расшифровка подписи

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в **МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска**

Дата: 1.12.23 Смена 1/2
 Время: 10:00 Классы 4/8

Комиссия в составе:
 1. Матвеева О.В.
 2. _____
 3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			+		+
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			20%		10%
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
			+		+

Заключение комиссии родительского контроля: Соответствует Сан ПиНу

Предложения: _____

Члены комиссии:
 1. Матвеева О.В.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 2. Хрушкова
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 3. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 7.12.23 Смена 2
Время: 10:30 Классы 4Б

Комиссия в составе:

- Поцукешко Л.В.
- _____
- _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	-	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+	
10.	Качество уборки помещения столовой	+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)		
	Холодные закуски <u>вкусно</u>	Первые блюда	Вторые блюда <u>Средне.</u>
			Гарниры
			Напитки <u>вкусно</u>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении		
	Холодные закуски <u>0%</u>	Первые блюда	Вторые блюда <u>15%</u>
			Гарниры
			Напитки <u>0%</u>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)		
	Холодные закуски <u>Отлично</u>	Первые блюда	Вторые блюда <u>удовлетв.</u>
			Гарниры
			Напитки <u>Отлично.</u>

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиН.

Предложения: . . .

Члены комиссии:

- Поцукешко Л.В.
подпись _____ расшифровка подписи _____
- Мухоморова
подпись _____ расшифровка подписи _____
- _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 16.01.2012 Смена 2

Время: 16⁰⁰ Классы 7Д

Комиссия в составе:

1. Варшова Н.С.
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	<i>проверены на чистоту</i>		
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	<i>не было</i>		
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук				
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)	<i>Вкусно!</i>			
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<i>100% +</i>	<i>15% +</i>	<i>30% +</i>	<i>20% +</i>	<i>5% +</i>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<i>10%</i>	<i>15%</i>	<i>30%</i>	<i>20%</i>	<i>5%</i>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<i>хорошо</i>	<i>удовлетвор.</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>	<i>отлично</i>

Заключение комиссии родительского контроля: По питанию общая оценка 4, было все тепло, вкусно!

Предложения: Сверить на своевременном наличии молока.

Члены комиссии:

1. Варшова Н.С.
подпись _____ расшифровка подписи _____
2. _____
подпись _____ расшифровка подписи _____
3. _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 18.01.24 Смена 1

Время: 11.30 Классы 8-11

Комиссия в составе:

1. Лебедева О.М. 9, 5
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	сушилка?		
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	хорошо	хорошо	хорошо	+	хорошо
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	0%	15%	20%		10%
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	хорошо	отл	отл		хорошо

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиН

Предложения: мало места для дурета

Члены комиссии:

1. Лебедева О.М.
подпись _____ расшифровка подписи _____
2. Христини
подпись _____ расшифровка подписи _____
3. 1
подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 23.01.24г. Смена 11
 Время: 16⁰⁰ Классы 7Д

Комиссия в составе:

1. Коровалова Т.А.
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание	
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+		
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+		
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+		
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+		
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+		
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+		
10.	Качество уборки помещения столовой	+		
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+		
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+		
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+		
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+		
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)			
	Холодные закуски <u>вкусно</u>	Первые блюда <u>вкусно</u>	Вторые блюда <u>вкусно</u>	Гарниры <u>вкусно</u>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении			
	Холодные закуски <u>5%</u>	Первые блюда <u>10%</u>	Вторые блюда <u>5%</u>	Гарниры <u>вкусно</u>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)			
	Холодные закуски <u>Отлично</u>	Первые блюда <u>Отлично</u>	Вторые блюда <u>Отлично</u>	Гарниры <u>Отлично</u>

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиНу

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Конф / Коровалова
 подпись / расшифровка подписи
2. _____ / _____
 подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
 подпись / расшифровка подписи

105

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 30.01.2022 Смена 1
 Время: 11.50 Классы 10Б

Комиссия в составе:
 1. Бондар Е С
 2. _____
 3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание	
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+		
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+		
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+		
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+		
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+		
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+		
10.	Качество уборки помещения столовой	+		
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+		
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+		
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+		
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+		
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)			
	Холодные закуски <u>вкусно</u>	Первые блюда <u>вкусно</u>	Вторые блюда <u>вкусно</u>	Гарниры <u>вкусно</u>
				Напитки <u>вкусно</u>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении			
	Холодные закуски <u>15%</u>	Первые блюда <u>5%</u>	Вторые блюда <u>5%</u>	Гарниры <u>5%</u>
				Напитки <u>3%</u>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)			
	Холодные закуски <u>удовл.</u>	Первые блюда <u>хорошо</u>	Вторые блюда <u>отлично</u>	Гарниры <u>отлично</u>
				Напитки <u>отлично</u>

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует всем СанПиН

Предложения: _____

Члены комиссии:
 1. Бондар Е С
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 2. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 3. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

80^а

#ВкусноВШколе

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 30.01 Смена 11³⁰ (дзена)

Время: 11³⁰ Классы 10А

Комиссия в составе:

- Сидих С.Н.
-
-

№ п/п	Критерии оценивания				Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день				+	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65				+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН				+	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами				+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)				+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой				+	
10.	Качество уборки помещения столовой				+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук				+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук				+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы				+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд				+	
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
	Холодные закуски вкусно	Первые блюда вкусно	Вторые блюда вкусно	Гарниры	Напитки вкусно не очень сладко	
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные закуски 10%	Первые блюда 15%	Вторые блюда 10%	Гарниры	Напитки 10%	
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски вкусно	Первые блюда вкусно	Вторые блюда вкусно	Гарниры	Напитки вкусно не очень сладко	

Закключение комиссии родительского контроля: Соответствует СанПиН

Предложения:

Члены комиссии:

- подпись: [подпись] / Сидих С.Н.
 расшифровка подписи: Сидих С.Н.
- подпись: [подпись] / [подпись]
 расшифровка подписи: [подпись]
- подпись: [подпись] /
 расшифровка подписи:

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 30.01.24 Смена II
 Время: 16⁰⁵ Классы _____

Комиссия в составе:

1. Туртсва ТА
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+	
10.	Качество уборки помещения столовой	+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)		
	Холодные закуски <u>вкусно</u>	Первые блюда <u>вкусно</u>	Вторые блюда <u>вкусно</u>
			Гарниры <u>вкусно</u>
			Напитки <u>вкусно</u>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении		
	Холодные закуски <u>5%</u>	Первые блюда <u>10%</u>	Вторые блюда <u>10%</u>
			Гарниры <u>10%</u>
			Напитки <u>10%</u>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)		
	Холодные закуски <u>отлично</u>	Первые блюда <u>отлично</u>	Вторые блюда <u>отлично</u>
			Гарниры <u>отлично</u>
			Напитки <u>отлично</u>

Заключение комиссии родительского контроля: хорошо, замечаний нет.

Предложения: Добавить то в борщ сметаны.

Члены комиссии:

1. Туртсва ТА
 подпись _____ расшифровка подписи _____
2. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____
3. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в **МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска**

Дата: 31.01.2024 Смена 1
 Время: 11:00 Классы 9Д

Комиссия в составе:

1. Подпись
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски <u>Вкусно!</u>	Первые блюда <u>Вкусно</u>	Вторые блюда <u>Вкусно</u>	Гарниры	Напитки <u>Вкусно</u>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски <u>10%</u>	Первые блюда <u>10%</u>	Вторые блюда <u>5%</u>	Гарниры	Напитки <u>5%</u>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски <u>Отлично</u>	Первые блюда <u>Отлично</u>	Вторые блюда <u>Отлично</u>	Гарниры	Напитки <u>Отлично</u>

Заключение комиссии родительского контроля: Соответствует санитарии

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Подпись / Подпись
подпись / расшифровка подписи
2. _____ / _____
подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись / расшифровка подписи

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 9.02.24. Смена II.
 Время: 16:10. Классы 4 класс.

Комиссия в составе:

1. Громова (Петрова) К.Н.
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
10.	Качество уборки помещения столовой	+			
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	+	+	+	+	+
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	10%	10-15%	0%		0%
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	Отлично	Хорошо	Отлично		Отлично

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует санитарным нормам. Еда не очень горячая, вкусная, порции хватает, качество тоже хорошее.
 Предложения: все хорошо, понравилась!

Члены комиссии:

1. Кеф / Громова К.Н.
 подпись / расшифровка подписи
2. Грушкова / Грушкова
 подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
 подпись / расшифровка подписи

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 12.02.24 В 2 Смена 2

Время: 15:40 Классы 3а

Комиссия в составе:

- Алишбаев С.Т.
-

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+			
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
9.	Качество уборки помещения столовой	+			
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<u>вкусно</u>	<u>вкусно</u>	<u>вкусно</u>		<u>вкусно</u>
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<u>10%</u>	<u>10%</u>	<u>10%</u>		<u>10%</u>
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<u>вкусно</u>	<u>вкусно</u>	<u>вкусно</u>		<u>вкусно</u>

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует санитарным

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Алишбаев С.Т.

2. Алишбаев С.Т.
подпись расшифровка подписи

подпись расшифровка подписи

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска

Дата: 06.03.20 Смена 1
 Время: 11:30 Классы 8Г

Комиссия в составе:

1. Черных В.И.
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+	
10.	Качество уборки помещения столовой	+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)		
	Холодные закуски <u>вкусно</u>	Первые блюда <u>вкусно</u>	Вторые блюда <u>вкусно</u>
			Гарниры
			Напитки <u>вкусно</u>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении		
	Холодные закуски <u>во 5%</u>	Первые блюда <u>5%</u>	Вторые блюда <u>2%</u>
			Гарниры
			Напитки <u>2%</u>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)		
	Холодные закуски <u>вкусно</u>	Первые блюда <u>вкусно</u>	Вторые блюда <u>вкусно</u>
			Гарниры
			Напитки <u>вкусно</u>

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует санПиН

Предложения: Все хорошо.

Члены комиссии:

1. Черных В.И.
 подпись: _____ расшифровка подписи: _____
2. _____
 подпись: _____ расшифровка подписи: _____
3. _____
 подпись: _____ расшифровка подписи: _____

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в **МАОУ СОШ №4 города Сосновоборска**

Дата: 20.02.2024 Смена 1
 Время: 11.30 Классы 8Б

Комиссия в составе:

1. Шурьшина Ж.С.
2. _____
3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+	
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 Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+	
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+	
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+	
10.	Качество уборки помещения столовой	+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+	
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда <i>вкусно</i>
			Гарниры
			Напитки <i>вкусно</i>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда <i>10-15%</i>
			Гарниры
			Напитки <i>10-15%</i>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда <i>отлично</i>
			Гарниры
			Напитки <i>хорошо</i>

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует СанПиН

Предложения: нет предложений

Члены комиссии:

1. Шурьшина Ж.С.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
2. Шурьшина Ж.С.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
3. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт №
проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в _____

Дата: 15.02.2024 Смена I
 Время: 11-30 Классы 8, А"

Комиссия в составе:

- Рукавишников Ю.С.
- _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+			
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	не хватает крышек для посуды		
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
9.	Качество уборки помещения столовой	+			
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)		облепиховый напиток не нравится.		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	вкусно +	вкусно	рис недоварен + вкусно	+ соуса 50	+ вкусно
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	5%	10%	70% отходы соевые	20% гарнира	10%
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	+ отлично	+ отлично	+ хорошо	+ удовлетворит.	+ хорошо

Заключение комиссии родительского контроля: соответствует санитарии.

Предложения: по возможности заменить облепиховый напиток

Члены комиссии:

1. Ю.С. Рукавишников подпись _____ расшифровка подписи _____

2. _____ / _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____

Акт № _____
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 15.02.2024 Смена I
 Время: 11.30 Классы 8, 7

Комиссия в составе:
 1. Филиппов Т.В.
 2. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+			
3.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+			
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+			
5.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+			
6.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+			
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+			
8.	Санитарное состояние помещения столовой	+			
9.	Качество уборки помещения столовой	+			
10.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+			
11.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
12.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+			
13.	Внешний вид приготовленных блюд	+			
14.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему) <i>Вкусно много разбуде есть,</i>	+	<i>мнение родителей,</i>		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	+	+	+ -	+ -	+ -
15.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<i>мало</i>	<i>мало</i>	<i>среднее</i>	<i>редко остались почти все</i>	<i>объемов мало ребят много</i>
16.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>	<i>хорошо</i>

Заключение комиссии родительского контроля: нормам. Удовлетворительное.

Предложения: Рассмотреть замечу ребят.

Члены комиссии:
 1. Филиппов Т.В.
 подпись _____ расшифровка подписи _____
 2. _____
 подпись _____ расшифровка подписи _____