оем оми	: Смена 19: О Смена Класс чесня в составе: Смена чесня в составе: Смена пристими		3.		
П	К	ритерии оценивания	4	Опенка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
	Наличие утвержденного	меню в школьной сто	оловой на день	+	
	Соответствие предлагаем	мых блюд утверждені	юму меню	+	
	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами			+	
	Отсутствие в меню запре			+	
	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65			+	
	Соответствие веса порци	ій нормам СанПиН		+	
	Качество сервирования и	и уборки столов офиц	иантами	+	
	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)			+ =	
	Санитарное состояние по			-}-	
١.	Качество уборки помеще			+	
	Наличие зоны для санита			+ 1/2 // 1/ 1/ 20/20/	to Clauden
	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы			+, Ill y la may	ou Dukovane
	Внешний вид приготовле			+ Kpaul 24	гаранс сыпо
	Спросить мнение детей (
	Холодные закуски внужес	Первые блюда вкусио	Вторые блюда вхусио	Гарниры ≈ →	Напитки Вкусно
· .	Визуальное количество с	<u> </u> ОТХОЛОВ В П П ОПЕНТНОМ	и соотношении		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	He lemone	-	-	-	-
7.	Проба. Ваше мнение (От				
	Холодные закуски В Кус КСВ ИКРА +	Первые блюда визскоги бариз +	Вторые блюда ра из + вкусно	Гарниры	Напитки Визсио +
<i>ред</i> 0-4 пен	expresent of	repegerate d	aponous eper	mom coop,	no buy the or
	подпись	расшифровка подпи	си		

	В	роведения родительског	го контроля организаци 5	и горячего питания об	учающихся
Врем Коми	есия в составе:	есы			
1.	шхариова в	<u>e.</u>	3.		
№ п/п	Критерии оценивания			Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденно	го меню в школьной сто	1		
2.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню			7-	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и				
٥.	паличие 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 пор			+	
7.	Качество сервировани	я и уборки столов офиц	иантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)			-14	ruemal
9.	Санитарное состояние помещения столовой			+	
10.	Качество уборки помещения столовой			+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук			+	
12.		ющих средств для обра		+	
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы			+	
14.	Внешний вид приготог	вленных блюд		+	
15.	Спросить мнение дете	й (вкусно/не вкусно, есл	пи не вкусно, то почему) ceregrus gen	ul kenuke
	Холодные закуски Калуста +	Первые блюда в меру Чиксове мог	nowa, kenuch	Гарниры картичесь проре	Напитки Каштол из сухорр вкучно
16.	Визуальное количеств	о отходов в процентном	соотношении	<	
	Холодные закуски	Первые блюда 30 1,	Вторые блюда 3 0 - 407.	Гарниры	Напитки КС интега
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хо ро шо/Удовл	іетворительно)		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	omuursio	amuerreo	yesteret.	.Omurero	cmui mo
Закл	очение комиссии родите	ельского контроля: <u>Уш</u>	o ckroferice	Colpeny	nemy serobae
Пред	ложения:	8 1400 norn	y nyeras c	monola p	- 02
Член	ы комиссии:	excurred a 20	estraciobas	I no Open	eous."
	подпись	расшифровка подписи	ſ		
2	подпись	расшифровка подпис	СИ		

подпись

расшифровка подписи

	Акт № прог	ведения родительског	о контроля организаци	и горячего питания обу	чающихся	
Время		Ы 1-4				
Коми 1	ссия в составе: MUMULLUM H. D	2. Karma	rus CA 3.			
№ 11/11	Критерин оценивания			Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание	
1.	Наличие утвержденного	меню в школьной сто	+			
2.	Соответствие предлагаем	ных блюд утверждени	ому меню	+		
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами			4-		
4.	Отсутствие в меню запре	щенных блюд и прод	уктов	7-		
5.	Соответствие температур Горячие блюда (супы, со Вторые блюда и гарнирь	усы, напитки) >75	+			
6.	Соответствие веса порци			+		
7.	Качество сервирования и	уборки столов офиці	иантами	+		
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)			+		
9.	Санитарное состояние помещения столовой			+		
10.	Качество уборки помеще	ения столовой		+		
11.	Наличие зоны для санита			+	HUM Il Blick	
12.	Наличие дезинфицирую			+		
13.	Контроль организации п	итания со стороны уч.	ителей и	+		
1.4	администрации школы			+		
14.	Внешний вид приготовленных блюд Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
15.	Killill He warm	week , 90%	E OHI ACCET	,		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
	chemica c corpair	CLAN C CEPTICLEUR	Енточиев	макареные	MULLEM HURSELL	
	±	Upn C beginning.	mou wyce	вичено	u kair	
16.	Визуальное количество с	отходов в процентном	соотношении 20	ULLY = 90%		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
	2 70%	× 30%	2 30%	7 30%	2 50%	
17.	Проба. Ваше мнение (От	Пично/Хорошо/Упорт	тетвопительно)			
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
		•			RANGE	
	rapoulo	anductio	amilleeno	omellino	KONOULO	
Заключение комиссии родительского контроля: <u>Чисто, год инмерся, порача вобрыть,</u> приборос <u>чистоя все все все все все все все все все все</u>						
4лены комиссии: 1. // / / / / / / / / / / / / / / / / /						
2						

расшифровка подписи

	AKT № про	ведения родительског	о контроля организации	и горячего питания обу	чающихся
Врем.	29 01 25 Смена я: <u>09°30</u> Класс ссия в составе.	ты 1-4	ина НВ 3.		
№ п/п	Критерии оценивания			Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день			+	
2.	Соответствие предлагае	мых блюд утвержденн	юму меню	+	
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами			+	
4.	Отсутствие в меню запр			+	
5.	Соответствие температу Горячие блюда (супы, со Вторые блюда и гарнира	русы, напитки) >75	+		
6.	Соответствие веса порци			+	
7.	Качество сервирования	и уборки столов офиц	иантами	+	
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)			t	
9.	Санитарное состояние помещения столовой			+	
10.	Качество уборки помещения столовой			+	
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук			+	
12.	Наличие дезинфицирую		HET MOINA		
13.	Контроль организации г администрации школы	итания со стороны уч	+		
14.	Внешний вид приготовл	енных блюд		+	
15.	Спросить мнение детей	(вкусно/не вкусно, есл	ти не вкусно, то почему	MHOSUE HE	PPOGYNOT
	XAMY 907 XOЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ CBRUNA. CCGIPOM.	Первые блюда СУП Вкусно	Вторые блюда Ромини биточ вкусно	Гарниры + -	Напитки ЧАГЛ Внусно
16.	Визуальное количество	отходов в процентном	1 соотношении		
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	≈ 80%	_	_	-	_
17.	Проба. Ваше мнение (О	тлично/Хорошо/Удов.	петворительно)		
	Холодные закуски вкуснае +	Первые блюда СУП С + Верменцел	Вторые блюда Ремки С Биточки +	Гарниры	Напитки Л 4 М ОН Н В Л 4 ГОИ 2 В Й +
Пред	подпись	пьского контроля: УМ ЕДН ВКУСА РАЗМ 76 МЕН АСИНИИ ЗАИ расшифровка подписы расшифровка подписы	in the services of the service	Be Brenn TENG BUD TENG NYUM	E NUTPETCE.

подпись

расшифровка подписи