Акт № 5 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 3,03.2016 Смена 2
Время: 14.00 Классы 2-4.
Комиссия в составе:
1. Суро онисекся И. К. 2. Вселкова И. И. 3.

№ 11/11	Критерии оценивания Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день		Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание				
1.			-1-					
2.	Соответствие предлагаем	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню						
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами			+				
4.	Отсутствие в меню запре	ещенных блюд и прод	уктов	+				
5.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65		+					
6.	Соответствие веса порци	ій нормам СанПиН		+				
7.	Качество сервирования и	и уборки столов офици	+					
8.	Состояние посуды и с (количество, целостностн		+					
9.	Санитарное состояние по		+					
10.	Качество уборки помеще	ния столовой	4					
11.	Наличие зоны для санита	арно-гигиенической об	+					
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук		+					
13.	Контроль организации п администрации школы	итания со стороны учі	+					
14.	Внешний вид приготовле	енных блюд		+				
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)							
	Холодные закуски Икра Свейский шиного ушуг ч	Первые блюда в Суп- внусьее	Вторые блюда Георгения + года, писре внусто	Kaffagreelous Refrance Ekycuo	Напитки Монеской Не сляджения			
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении							
	Холодные закуски 95%	Первые блюда	Вторые блюда водо поре 30%	Гарниры поре	Напитки Колего Г. 70/6			
	,			000/0.	, , ,			
17.	Проба. Ваше мнение (От				T			
	Холодные закуски Клессеет Удевлетворения Именения		Вторые блюда	Гарниры Хороееео	ygolnessog ne cuagkeir			
Закл	ючение комиссии родител	ьского контроля:	ea Cheferka	2aP				
	подпись В ком	тот догод. Беотина Израсшифровка подписи	K.	eee greegify	n708+			
3.	подпись	расшифровка подпис	и					
J	подпись	 расшифровка подписи	1					
		•						

Акт № 6 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата: 3 43 2015 Смена Время: 4 0 Классы	2-4			
Коммесия в составе: меня 1. Паскова III.	2. Cysbomana	H.K.	3	

Критерии оценивания		Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание				
Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день		+					
Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню			+				
Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами		+					
Отсутствие в меню запре	щенных блюд и проду	уктов	+				
Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарпиры - >65		+					
Соответствие веса порций нормам СанПиН		+					
Качество сервирования и уборки столов официантами		+					
Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)			+				
Санитарное состояние помещения столовой		+					
Качество уборки помещения столовой		+					
		+					
		+					
Контроль организации питания со стороны учителей и			+				
- 			+				
Холодные закуски ик на обикия иного уженея кисиютья	Первые блюда Суп креетыенея	вторые блюда вхусью	Гарниры	Напитки 10 влусто			
Холодные закуски иного 90/0	Первые блюда 60 / 0	Вторые блюда	Гарниры 30/,	Напитки НО/5			
Плоба Ваше миецие (Отпин) ио/Уорошо/Уполетрорительно)							
Холодные закуски сот испого friges удовает восит	Первые блюда К ор осию	Вторые блюда Оmellit fio (шенкон)	Faphupu Donillerno Logicometro Helorofforce Helorofforce Helorofforce	Hanutku Korowo, 40 ul Ebamaen Kowenstay Kowenstay			
	Соответствие предлагаем Наличие в меню продувитаминами Отсутствие в меню запре Соответствие температур Горячие блюда (супы, со Вторые блюда и гарпиры Соответствие веса порци Качество сервирования и стостояние посуды и ст (количество, целостность Санитарное состояние по Качество уборки помеще Наличие зоны для санита Наличие дезинфицируюн Контроль организации прадминистрации школы Внешний вид приготовле Спросить мнение детей (тра объементы и уксуси	Соответствие предлагаемых блюд утверждени Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами Отсутствие в меню запрещенных блюд и продусторячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарпиры ->65 Соответствие веса порций нормам СанПиН Качество сервирования и уборки столов офици Состояние посуды и столовых приборов в (количество, целостность, чистота) Санитарное состояние помещения столовой Качество уборки помещения столовой Наличие зоны для санитарно-гигиенической об Наличие дезинфицирующих средств для обраб Контроль организации питания со стороны учи администрации школы Внешний вид приготовленных блюд Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, есл Холодные закуски Первые блюда Суп креетвеней Первые блюда Первые блюда	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарпиры ->65 Соответствие веса порций нормам СанПиН Качество сервирования и уборки столов официантами Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота) Санитарное состояние помещения столовой Качество уборки помещения столовой Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы Внешний вид приготовленных блюд Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему Холодные закуски Первые блюда Сур крееть в блюда Сур с	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарииры ->65 Соответствие веса поргий нормам СанПиН Качество сервирования и уборки столов официантами			