



МОРДОВСКАЯ
КЕЙТЕРИНГОВАЯ
КОМПАНИЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА

Класс: 4А

Дата дегустации: «24» марта 20 23 г.

ФИО родителя: Михайлов А.С.

Наименование Блюда / Критерий оценки	Суп	Каша / гарнир	Комп-та	Выпе-ком	Салат
Внешний вид	5	4	4	5	5
Цвет	5	5	4	5	5
Запах	5	4	3	5	5
Вкус	4	4	3	5	5
Консистенция	4	4	3	5	5
Итого:	5	4	3	5	5

*Оценка блюд осуществляется по шкале от 0 до 5, где «0» - самая низкая оценка, а «5» - самая высокая оценка. Если Вы ставите оценку ниже «4», то просим Вас в Примечании описать замечания.

Примечание:

Комплет: невкусная, светлая выпечка

Ваши предложения по организации питания:

увеличить выбор гарниров, добавить больше закусок к блюдам

Михайлов А.С.
Подпись

Михайлов А.С.
Расшифровка

БОЛЬШОЕ СПАСИБО ЗА ВАШУ ОЦЕНКУ!

Акт №
 проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
 в __ МОУ «Лицей №43» __

Дата, время: 24.11.23 11³⁰

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

1. Давыдова Н.А.
2. Алишанова Т.С.
3. _____

Класс, в котором учится ребенок 3В, 4А.

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
 (указать завтрак/обед/полдник) обед

Если не питается, укажите причину _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (от 1 до 5, где 1-неуд., 5-отл.)	Примечание (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		
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени		

Заключение комиссии родительского контроля: Намными рассмотрены
интересы и выявленному оному.

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля:

1. Владислав / Владислав Н.В.
подпись / расшифровка подписи
2. УС / Михаил УС
подпись / расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись / расшифровка подписи