

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА

Класс: 8А, 2А

Дата дегустации: «14» сентября 2023 г.

ФИО родителя: Власкин М.И., Ложеников Е.В.

Наименование Блюда	Критерий оценки	<u>салат из свеж овощи</u>	<u>раскаблин нежные (сметаной)</u>	<u>хрупок по фактуре</u>	<u>кошкос из сухарик ово</u>	<u>хлеб разно- шеничный</u>
Внешний вид		5+	5+	5	5	5
Цвет		5	5	5	5	5
Запах		5	5	5	5	5
Вкус		5+	5+	5+	5+	5
Консистенция		5	5	5	5	5
Итого:		25	25	25	25	25

*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: Обед вкусный, горелый. Дети едят с удовольствием.
Салата едят мало, хотя он очень вкусный и разноцветный.
Внешний вид очень привлекательный, запах аппетитный

Ваши предложения по организации питания: Кисель повозные сырники ие сол

Власкин / Власкина
 Подпись / Расшифровка
Анастасия / Анастасия

БОЛЬШОЕ СПАСИБО ЗА ВАШУ ОЦЕНКУ!

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

Дата, время: 14.09.2023

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

1. Власкина М.Н. 89271955445
2. Анощенкова Е.В. 8906163-81-33
3. _____

Класс, в котором учится ребенок 8А, 2А

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	8А Фокина Надежда — 5 Кабанова Н. — 5	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	салат 4, хоть он очень вкусный суп 4, суп похлебка. Вкусный	

Заключение комиссии родительского контроля: Питание соответствует нормам.
 Дети едят с удовольствием. Работает вкусно, и очень привлекает
 Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля:

1. Власки / Власкина М.Н.
подпись расшифровка подписи
2. Аноуф / Аноуфова В.В.
подпись расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись расшифровка подписи