



МОРДОВСКАЯ  
КЕЙТЕРИНГОВАЯ  
КОМПАНИЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА

Класс: БА ЗА

Дата дегустации: « 9 » декабря 2024 г.

ФИО родителя: Шадиева Людмила Степановна  
Восторженна Ольга Александровна

Наименование Блюда	Критерий оценки	Салат	Суп с	Котлеты	Каша	Чай
		морковный	картофельный	рыбные	гречневая	
Внешний вид		<u>Минус</u>	<u>на бульоне</u>	<u>из теста</u>		
Цвет		<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>4</u>
Запах		<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>4</u>
Вкус		<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>5</u>
Консистенция		<u>5</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>5</u>	<u>4</u>
Итого:		<u>25</u>	<u>24</u>	<u>25</u>	<u>25</u>	<u>22</u>

\*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: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ваши предложения по организации питания: добавить фруктов  
в рацион

Подпись: \_\_\_\_\_  
Расшифровка: Шадиева Л.С.

БОЛЬШОЕ СПАСИБО ЗА ВАШУ ОЦЕНКУ!

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся  
в \_\_ МОУ «Лицей №43» \_\_

Дата, время: 9.02.24 11.30

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

1. Штанова Л. С.
2. Васюрина О. О.
3. \_\_\_\_\_

Класс, в котором учится ребенок 5А, 3А

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой  
(указать завтрак/обед/полдник) завтрак, 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	4	
17.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	4	

Заключение комиссии родительского контроля: Общее впечатление положительное еда горячая. Столы и приборы чистые  
Предложения значительно уменьшить количество салфеток на столах.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Васильев / Васильева  
подпись / расшифровка подписи
2. М / Митина А. С.  
подпись / расшифровка подписи
3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
подпись / расшифровка подписи