



МОРДОВСКАЯ  
КЕЙТЕРИНГОВАЯ  
КОМПАНИЯ

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА

Класс: 2<sup>Р</sup>, 5-В

Дата дегустации: «06» марта 2024 г.

ФИО родителя: Коршукова А.М., Филиппова Е.С.

Наименование Блюда	Критерий оценки	каша гречневая	пюре из картофеля с том. соев.	чай с лимон.	пир.	
Внешний вид		5	5	5	5	
Цвет		5	5	5	5	
Запах		5	5	5	5	
Вкус		5	5	5	5	
Консистенция		5	5	5	5	
Итого:		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: Блюдо тёплое, каша рассыпчатая, пюре из картофеля с томатным соусом вкусное.

Ваши предложения по организации питания:

Подпись

Расшифровка

БОЛЬШОЕ СПАСИБО ЗА ВАШУ ОЦЕНКУ!

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в 2а, 5.б № \_\_\_\_\_

Дата, время: 06.03.2024, 10<sup>15</sup>

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

1. Корышкин А.А.
2. Павлов Е.
3. \_\_\_\_\_

Класс, в котором учится ребенок 2а, 5.б

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 (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
3.	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
4.	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
5.	Наличие контрольного блюда	+	
6.	Качество сервировки столов официантами	+	
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
8.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
9.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
10.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
11.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
12.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
13.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	4 (+/-)	

