

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 2 » сентября 2022 г.

Окончен « 28 » сентября 2022 г.

02-10

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 29 » сентября 2022 г.
Окончен « 8 » ноября 2022 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

Начат « 9 » ноября 2022 г.

Окончен « 9 » декабря 2022 г.

02-10

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 10 » декабря 2022 г.

Окончен « 27 » января 2023 г.

1
—
Р
Ис
—

02-10

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 30 » 01 2022 г.

Окончен « 6 » 03 2023 г.

Въ

Реш

Исс

02-10

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 6 » марта 2023 г.

Окончен « 18 » апреля 2023 г.

02-10

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 19 » апреля 2023 г.

Окончен « 16 » мая 2023 г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3» Чистопольского муниципального района

Журнал КОНТРОЛЯ качества ПИТАНИЯ

Начат « 17 » мая 2023 г.

Окончен « 25 » мая 2023 г.

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Саравой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 2 » сентября 2022 г. в
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в
МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания,
санитарного состояния обеденного зала

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве справа 2,
слева 5.

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве справа 4,
слева 3.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой да

Наличие графика приема пищи учащихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) успевают

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чистые

- наличие комплектов подносов имеются

- наличие комплектов столовых приборов имеются в достаточном количестве

- гигиеническое состояние столовых приборов чистые, соответствуют

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется, доступно

Чистота зала чистый, аккуратный зал

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мест хватает.

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд			
30.09.22	завтрак	верно	соответ.	-	хорош.	верно	температура	-
		+	+		+	+	+	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы Гимназия соответствует меню, вкусное,
меню темнее, зал чистый, дети успевают
приходить, все отлично.

Рекомендации

Исследование провел родитель 2а класса Ермишова Юлия Викторовна
Иванова (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сараевой РВ
 составили настоящий протокол о том, что « 4 » октября 2022 г. в
9 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания, санитарное состояние обеденного зала

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве сифона 8
сифона 5

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла да

Наличие графика работы столовой да

Наличие графика приема пищи учащихся да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) время для приема пищи достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые
- наличие комплектов подносов есть
- наличие комплектов столовых приборов имеется
- гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции достаточно

Чистота зала зал чистый и светлый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мест достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>4.10</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>-</u>

Примечание:

(1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выход питания соответствует меню. Все овощи
варено и по вкусу. Спасибо

Рекомендации

Исследование провел родитель 3б класса

Вильям Оксенс Александрович (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

Инициаторы: зав столовой Саралов Р. В
 Настоящий протокол о том, что « 11 » мая 2022 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
 МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель исследования: Контроль качества питания, санитарное состояние обеденного зала

В ходе исследования выявлено:
 При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве справа - 8, слева 5

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Вместе с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве справа - 4, слева - 3

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Пригодность перемены (успевают ли дети принять пищу) время для приема пищи достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов столы чистые

- наличие комплектов подносов есть, поднос в жарме, обхватывает

- наличие комплектов столовых приборов все обхватывает, в жарме

- гигиеническое состояние столовых приборов приборы в чистоте

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции доступные

Чистота зала чистой

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале мест достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеются

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>11 мая</u>	<u>завтрак</u>	<u>верно</u>	<u>верно</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>спасибо за завтрак</u>
						<u>очень вкусно</u>		

Примечание:
 (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Завтрак полезный, приготовлено вкусно, питание соответствует меню.

Рекомендации: спасибо

Исследование провел родитель 2 класса П

Минкина Наталья Владимировна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии Зав столовой Сараевой Р.В.
составили настоящий протокол о том, что « 10 » декабря 2022 г. в
9 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания учащихся в МБОУ Гимназия №3, состояние обеденного стола

В ходе исследования выявлено:
при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 с/раба
5 с/сева

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4-с/раба, 3 с/сева

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов чисто

- наличие комплектов подносов достаточно

- наличие комплектов столовых приборов имеются

- гигиеническое состояние столовых приборов чисто

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чисто

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами

и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

имеются столы, скамейки

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеются

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>10.12</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы: Приготовлено вкусно, рис доваренный, расквашенный, супчикварой, вода варенная, чай сваренный сладкий, вафелька светлая, вкусная

Рекомендации

Исследование провел родитель 6 В класса Ишимова Светлана
Гердекановна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. столовой Сираевой Т. В.
 составили настоящий протокол о том, что « 12 » 01 2023 г. в
8 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль качества питания у з-а в школах, организации приема пищи

В ходе исследования выявлено:
 при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 справо
5 слева

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 справа, 3 слева

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла есть

Наличие графика работы столовой есть

Наличие графика приема пищи учащихся есть

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени достаточно

(примечание)

Эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов чистое

наличие комплектов подносов достаточно

наличие комплектов столовых приборов имеется

гигиеническое состояние столовых приборов чистое

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции

Чистота зала чистый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале достаточно

Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>12.01</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	
<u>12.05</u>								

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Воды пища горячая, вкусная. Порции соответствуют меню по наименованию и весу

Рекомендации -

Исследование провел родитель 15 класса Нурмушина Д. Э.

Протокол исследования

в присутствии Зав. столовой Сарайовой Р.В.
 составили настоящий протокол о том, что « 6 » февраля 20 23 г. в
3 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в

МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ
 Цель посещения: Контроль и качество питания учащихся
МБОУ "Гимназия №3"

В ходе исследования выявлено:
 При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 5 штук

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
 рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 3 шт
 (примечание: если есть замечания)

Вид мыла Сеть
 Вид графика работы столовой Сеть
 Вид графика приема пищи учащихся Сеть
 Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) Успевают
 (примечание)

Эстетичность накрытия столов:
 гигиеническое состояние столов Чистые
 наличие комплектов подносов доста точно
 наличие комплектов столовых приборов хватает
 гигиеническое состояние столовых приборов идеальные
 Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции
 Чистота зала все чисто
 Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале все хватает всем

Соответствие рационов питания утвержденному меню: меню соответствует
 Наличие и месторасположение контрольных блюд: соответствует

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			
<u>06.02.2023</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>нет</u>	

Примечание:
 (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
 (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
 (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Выводы Проборсу контроль качества не первый раз. Все очень вкусно, порции хорошие, все приятно. Все соответствует заявленному меню.

Рекомендации Все очень вкусно по сравнению с так сказать. Очень добросовестные повара.

Исследование провел родитель 1/3 класса Саметова Эльмира Азатовна (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

В присутствии зав. отг. Караева Р.В.
 составили настоящий протокол о том, что « 15 » 03 2023 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
 МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

Цель посещения: контроль за качеством питания учащихся

В ходе исследования выявлено:
 При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук,
9 входов в помещении столовой, 5 штук
 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)
 рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)
 Наличие мыла теплого мылятся
 Наличие графика работы столовой имеется на видном месте
 Наличие графика приема пищи учащихся имеется
 Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) времени достаточно
но для приема пищи
 (примечание)

Состоятельность накрытия столов:
 гигиеническое состояние столов хорошо
 наличие комплектов подносов достаточно
 наличие комплектов столовых приборов имеются в достаточном кол-ве
 гигиеническое состояние столовых приборов хорошо
 наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала _____
 Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами
 др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале помещение
столовой оборудовано хорошо, мебелью достаточно
 Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует
 Наличие и месторасположение контрольных блюд: имеется

Качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>03</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:
 (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
 (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
 (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).
Замечаний нет, порция и соленость очень
вкусовая. Буфет соответствует утвержденному
меню

Рекомендации нет
 Исследование провел родитель 2 А класса
Антонова Мария Викторовна
 _____ (Ф.И.О. полностью)

Протокол исследования

присутствии зав столовой Гираевой Р.В.
 составили настоящий протокол о том, что « 26 » апреля 2023 г. в
10 час. 25 мин. проведено исследование организации питания в
 БОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ

цель посещения: контроль качества питания учащихся, проверка санитарного
состояния обеденного зала

ходе исследования выявлено:
 при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 штук
 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

подом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 штуки
 (примечание: если есть замечания)

наличие мыла имеется в достаточном количестве

наличие графика работы столовой имеется

наличие графика приема пищи учащихся имеется

продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) предоставленного времени
достаточно для приема пищи
 (примечание)

эстетичность накрытия столов:

гигиеническое состояние столов хорошо

наличие комплектов подносов достаточно

наличие комплектов столовых приборов достаточно

гигиеническое состояние столовых приборов хорошо

наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции имеется

Чистота зала хорошо и светло

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами
 и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале любая
достаточно

ответствие рационов питания утвержденному меню:

наличие и месторасположение контрольных блюд:

качество готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник))	Критерии оценки					Примечание	
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)		Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
<u>26.04</u>	<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>		

Примечание:
 (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
 (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
 (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).
наличие, вид, запах, температура, внешний вид, температура, внешний вид

подпись _____

исследование провел родитель 4.9 класса Наумова Оксана Александровна

Протокол исследования

в присутствии зав. столовой Сираевой Р. В.
 составили настоящий протокол о том, что «11» мая 2023 г. в
9 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в
 МБОУ «Гимназия №3» ЧМР РТ
 по посещению: контроль качества питания

При исследовании выявлено:
 В ходе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве 8 справо
и 5 слева у входа в столовую
 (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая).
 С умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 4 справа и
3 слева

(примечание: если есть замечания)
 Наличие мыла в наличии
 Наличие графика работы столовой есть
 Наличие графика приема пищи учащихся есть
 Обязательность перемены (успевают ли дети принять пищу) достаточно для
принятия пищи
 (примечание)

Чистота и чистота накрытия столов:
 Гигиеническое состояние столов стает чистые
 Наличие комплектов подносов достаточно кол-во
 Наличие комплектов столовых приборов достаточно кол-во
 Гигиеническое состояние столовых приборов чистые
 Видимость и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции +
 Чистота зала зал чистый, светлый
 Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами
 и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале оборудовано в достаточном кол-ве
 Соответствие рационов питания утвержденному меню: соответствует
 Видимость и месторасположение контрольных блюд: +

Контроль готовой пищи

Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
	Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
<u>завтрак</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>+</u>	<u>Вкусно!</u>

Примечание:
 (1) - блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое т.п.
 (2) - контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).
Завтрак вкусный. Каша приготовлена хорошо.
Всегда в меру теплое. Замечаний нет.

Подпись Так держать!
 Проверку провел родитель 1А класса Сираева
Сиродорова Татьяна Владимировна (Ф.И.О. полностью)