

Наименование организации МАОУ СОШ №35 им. А.А. Лучинского
пгт. Новомихайловский

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 11.09.24 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Кашаев Е.В.
Кашаев Е.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

2 класса (1-4 класс) обед.

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуская
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Салат из б. капусты	хрустящий	горячая	+
	Суп картофельный	ароматный	горячая	+
	Рыбные палочки	нежные, мягкие	горячая	+
	рис отварной	раскочен.	горячая	+
	сок хлеб	нас. вкус. мягкий	горячая	+
	Вафли		горячие	+
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	Проветриваемое		
	состояние обеденной мебели	чистое		
	состояние столовой посуды	чистое		
	наличие салфеток на столах			
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися				

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Все отлажено, шеф.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Рыбные кости - 10% Суп - 15%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Рыбные консервы дети едят лучше чем рыбу.

Общая оценка организации питания своевременная

подача горячей обед.

Все организация

Подписи членов комиссии:

Александр С. В.

Колесова Е. В.

Согласованно:

Ответственный по питанию

И. И. Борисов

Наименование организации МАОУ СОШ №35 им. А.А. Лучинского
пгт. Новомихайловский

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 18 сентября
2022 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Челодов Е.В.
Матвеев С.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

1 смены (1-4 классы) завтрак

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Салат из свежих овощей	светлые	хорошая	+
	Борщ	ароматный	хорошая	+
	Курица	сочная	хорошая	+
	Каша пшеница	распеченная	хорошая	+
	Хлеб	мягкий	хорошая	+
	Молоко в ст. ут.		хорошая	+
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	Проветриваемое		
	состояние обеденной мебели	Чистое		
	состояние столовой посуды	Чистое		
	наличие салфеток на столах			
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися				

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Отматывание, чистка
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Щепки - 5% Хлеб - 20% Каша - 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	С удовольствием едят персики, груши и салат из огурцов

Общая оценка организации питания средне-хорошая подача
блюд

Подписи членов комиссии:

Киселева ЕВЗ
Матвеева СВТ

Согласовано:

Ответственный по питанию

И. И. Борисов