

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

Акт

проверки организации горячего питания обучающихся школы
 комиссией родительского контроля

от 25.09.24 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:
 Елена Васильевна Колюда
 Анастасия С.Р.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

1-4 - отбор
 2 Елена

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие е норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Сливочный бел. соус.	жир, соленый	норма	+
	Дынное пюре	ароматный, умеренно	норма	+
	пюре из картофеля	расквашенный	норма	+
	Слив бав-сорский.	ароматный	норма	+
	Вафлам	хрустящие	норма	+
	Клуб.	мешки	норма	+
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	Требуют доработки		
	состояние обеденной мебели	норма		
	состояние столовой посуды	норма		
наличие салфеток на столах				

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Отличная, чистые
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	рыбные паночки - 10% рисоварной - 15% кашута - 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Рыбные паночки детям едят намного лучше чем рабу в туш. виде.

Общая оценка организации питания вовремя накрыли
столы, все хорошо.

Подписи членов комиссии:

Келотова Е В
Матвейчук С В

Согласованно:

Ответственный по питанию

И.А. Борисова