

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

Акт  
проверки организации горячего питания обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

от 09.10.24 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Келомова Е В

Маслова С В

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

1-4 (класс)

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуская
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Пюре	свежий	норма	+
	Запеканка	пышная	норма	+
	Хлеб	мягкий	норма	+
	Коржиковый паштет	ароматный	норма	+
	Вяленки	сочные	норма	+
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	Чистое, отглаженное белое.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	запеченная - 10% яблоки - 5%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Шоурт съедается в 1 очередь

Общая оценка организации питания \_\_\_\_\_

Свежее

качественное

Подписи членов комиссии:

Колобов ЕР

Майвеева СВ