

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 27.11.24 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

1-4 класс 2 класса (обед)

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Икра	кисловат	норма	+
	кабачковая	вкус	норма	+
	борщ с капустой	кисловат, вкус	норма	+
	щипцы из гов.	мягкий, сочный	норма	+
	каша пшенич	раскисн.	норма	+
	хлеб	мягкий	норма	+
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	проветриваемое		
	состояние обеденной мебели	удовл.		
	состояние столовой посуды	удовл.		
	наличие салфеток на столах	удовл.		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Соблюдены			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Форма чистая, строгая.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	борщ - 15% каша - 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Мужам с кашей охотно съедается, борщ съедают не полностью.

Общая оценка организации питания Все на высшем уровне,
спасибо

Подписи членов комиссии:

Колодцова А.Ю. И.П.
Матвейчук С.В. И.П.

Согласованно:

Ответственный по питанию

М.А. Борисова И.П.