

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 31.01.25 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Мамедова С. В.
Мамбетова С. В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

1-4 (2 смены) обед

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Макароны	мелкие	+	норма
	Котлеты	сочные	+	норма
	Салат капуст.	Квашен.	+	норма
	Суп	Аромат.	+	норма
	Вкусно	сочное	+	норма
	Каша	кашеч.	+	норма
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	Превентивными		
	состояние обеденной мебели	чистая		
	состояние столовой посуды	чистая		
	наличие салфеток на столах			
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися				

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Отмываемая, чистая отражательная.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Котлеты - 5% Картофель - 10% Макаронные изделия - 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Макаронные изделия с котлетами дети едят с удовольствием.

Общая оценка организации питания Своеобслуживание
накрытые столовые.

Подписи членов комиссии:
Челомова А.В.
Матвеева С.В.

Согласованно:
Ответственный по питанию (М.Н. Борисова)