

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

Акт  
проверки организации горячего питания обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

от 7.03.25 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Александров Е. В.  
Майборода С. В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Обед, II смена (1-4 класс)

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	картофель	аромат.	+	норма
	картофельное пюре	соглас.	+	норма
	морковь	использов.	+	норма
	картофель	соглас.	+	норма
	суп	мас. суп	+	норма
	рыба	мелкая.	+	норма
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	проветриваемые		
	состояние обеденной мебели	норма		
	состояние столовой посуды	норма		
	наличие салфеток на столах			
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися				

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	одежда отглажена, чистая.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	котлеты - 5 мясо - 5 суп - 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	котлеты с мясом детям едят с удовольствием.

Общая оценка организации питания всем востановил

Подписи членов комиссии:

Мельникова Е.В.  
Майборода С.В.

Согласованно:

Ответственный по питанию

(И.А. Борисова)