

МБОУ СОШ №36 им. А.И.Покрышкина с.Дефановка
МО Туапсинский округ

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от « 01 » октября 2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Сухомлин О.В.
Шешеница Ю.В.
Чернышева А.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Щи	однородная	норма	да
	свекольная	ломкая		
	Рыбные котлеты	ровные	горячее	да
	картофельное пюре	протеренные	горячее	да
	Хлеб ржаной-пшеничный	однородное ароматное	горячее	да
	Хлеб пшеничный	аккуратно нарезан	норма	да
	Хлеб с лимоном	аккуратно нарезан ароматное	норма	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	чистое		
	состояние обеденной мебели	чистое		
	состояние столовой посуды	чистое, сухое		
	наличие салфеток на столах	имеются		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Многие руки с мылом, теплой водой, сушат полотенцами			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в фирменном фирменном одежде, у всех готование уборое. Раздача в перчатках
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Жиры свиновые 15% Дробное мясное 8% Мясо куриное 3%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	В целом все довольно хорошо довольные.

Общая оценка организации питания Питание хорошее по
технологическим нормам. Отмечается
по нормам

Подписи членов комиссии:

А.А. Кочетков О.А.
А.А. Сидорова Ю.В.
А.А. Петрова А.В.

Согласованно:

Ответственный по питанию

А.А. Барсукова