

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от « 03 » 12 2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Вачаган О. П.
Виссарионов Ю. В.
Черноселов А. В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Сыр	аккуратные кусочки	норма	да
	пюре картофельное	аккуратно порезанное	норма	да
	Запеканка из творога со сметаной	оригинальная	горячее	да
	Хлеб мясной	аккуратные	норма	да
	Хлеб ржаной	норма	норма	да
	Чеснок лимонный	ароматный, свежий, светлый	горячее	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	норма		
	состояние обеденной мебели	норма		
	состояние столовой посуды	норма		
	наличие салфеток на столах	норма		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Есть все для мытья рук, мыло, Теплая вода, сушка для рук.			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в фирменном дрессе. В помещениях готовятся уборки, перчатки.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Мясно-сыр 1% Замороженка 13% Итого 7%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Обучающиеся проявляют интерес к пище, но большая часть хотела бы пельменей, вареников, сосиски...

Общая оценка организации питания Питание готовящееся согласно с технологической картой и отпускается в соответствии с нормой

Подписи членов комиссии:

А.А. (Хочаев)
И.И. (Сидорова)
Д.Д. (Чернышова)

Согласованно:

Ответственный по питанию

И.И. Барсукова