

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от « 08 » 10 2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Пачакирян О.П.
Александров Ч.В.
Чернышова Н.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	порезан	нормально	да
	картофель	аккуратно вымыт	нормально	да
	молоко	аккуратно	нормально	да
	сливочное	кусочки светлее	нормально	да
	Запеканка с творогом со смешанной	однородная заливка	горячее	да
	Хлеб ржаной	текстура	нормально	да
	Хлеб пшеничный	порезан	нормально	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	какао с молоком	однородное	горячее	да
	Яблоки	кусочки	нормально	да
	сметана	светлая	нормально	да
	помещения для приема пищи	чисто		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	состояние обеденной мебели	чисто		
	состояние столовой посуды	чистое		
	наличие салфеток на столах	имеются		
	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Ручки мыла, ручки в унитазе, едим: молоко, горячая вода, едим		

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в форме, в головных уборах, рождача произведений в перчатках
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	мясо, сыр 7% запеканка 15% яблоко 5%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Дети не любят каши, запеканки, котлет, сосиски, пельмени, вареники.

Общая оценка организации питания Гидра готовилась согласно
технологическим карт, выдается согласно
сан. норм.

Подписи членов комиссии:

Г.А. / Хатамбе
М. / Шейкина
М. / Чернышева

Согласованно:

Ответственный по питанию

И.И. Барукова