

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в армейской форме, в головных уборах и перчатках.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Салаты 12% Рыбные консервы 4% Мясо консервированное 11% Хлеб 2%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Дети довольны ассортиментом завтрака.

Общая оценка организации питания Питание приобщено
согласно технологической карты, и отпускается
по нормам.

Подписи членов комиссии:

Иванов (Иванов)
И.И. Сидорова И.В.
И.И. Чернышова

Согласованно:

Ответственный по питанию

И.И. Баранова

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от « 10 » декабря 2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Павлова С.В.
Чернышова А.В.
Силиванова Р.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	Салат из крабовых палочек	аккуратно порезан в салатнике	норма	да
	Рыбные паштеты	вкусное ароматное	горячее	да
	Жюльен картофельное	вкусное ароматное	горячее	да
	Хлеб мясной	аккуратно порезан	норма	да
	Хлеб мясной	аккуратно порезан	норма	да
	Чай с лимоном	ароматное	горячее	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	чистое		
	состояние обеденной мебели	чистое		
	состояние столовой посуды	чистое		
	наличие салфеток на столах	имеется		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	В умывальной есть мыло, чистая вода, сухие полотенца			