

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

Акт  
проверки организации горячего питания обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

от « 15 » 10. 2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Качатрен О.И.  
Сметанина Ю.В.  
Чернышова 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      | Икра свекольная                                           | однородное<br>яркая        | горячая          | да                          |
|                                                       | Грибы маринованные                                        | весьма<br>запахивается     | горячее          | да                          |
|                                                       | Люре каршофенный                                          | однородное<br>ароматное    | горячее          | да                          |
|                                                       | Хлеб ржаной-мелкоизмельченный                             | корочка<br>аккуратно       | горячая          | да                          |
|                                                       | Хлеб мелкоизмельченный                                    | кусочки<br>аккуратно       | горячая          | да                          |
|                                                       | Чесн с лимонным                                           | запахивается<br>ароматный  | горячее          | да                          |
|                                                       | Санитарно-техническое содержание обеденного зала          | помещения для приема пищи  | имеется чистое   |                             |
| состояние обеденной мебели                            |                                                           | чистое                     |                  |                             |
| состояние столовой посуды                             |                                                           | чистое                     |                  |                             |
| наличие салфеток на столах                            |                                                           | имеется                    |                  |                             |
| Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися | Для мытья рук созданы условия: теплая вода, мыло, сушилка |                            |                  |                             |

|                                                                                                                                    |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд                                           | Сотрудники в фирменные единой одежде, в головных уборах, роздана перекладки в перчатках. |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи                                                                                      | Хлеб корнфреши 7%<br>Рыбные консервы 10%<br>Икра свекольная 20%                          |
| Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей | Ребенок счастлив по своему вкусу, понравилось...                                         |

Общая оценка организации питания Хорошо  
по технологической карте, выписывается  
по рецептам СанПиН

Подписи членов комиссии.

И.И. Карамзин  
А.Ю. Чернышев  
Ю.В. Сметанин

Согласовано.

Ответственный по питанию

Ю.Н. Барсуков