

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №36 им. А.И.Покрышкина»
с. Дефановка

Акт

проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от «18» 12 2024 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Ахатмен Олег Александрович
Александров Алексей Владимирович
Чернышев Александр Владимирович

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	Йогурт 2/5 ⁰ жирности	Упаковка целая не деформирована	норма	да
	Вареники из творога со сметаной	однородная консистенция	горячее	да
	Хлеб мякишкового	аккуратно упакован	норма	да
	Корюшка с чесноком и майонезом	корюшка, цвет прилический, мелочный вазе	горячее	да
	Яблоко свежее	целое ароматное	норма	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи		чистое	
	состояние обеденной мебели		чистое	
	состояние столовой посуды		чистое	
	наличие салфеток на столах		имеются	
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Ученики моют руки перед едой в умывальной комнате.			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой в чистой рабочей одежде на раздаче в гигиенических перчатках и масках
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	похруст 5% зеленка 9% молоко 4%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	В столовой饭菜 разнообразное, но хотелось бы и пельменей, вареников, сосисок и т.д.

Общая оценка организации питания Пища приготовлена по
технологическое карте, выдается по
норме.

Подписи членов комиссии:

Дир. Шестакова А.В.
Дир. Черношова А.В.
Дир. (Холодец О.П.)

Согласовано:

Ответственный по питанию Дир. Ю.И. Барсукова