

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 « 09 » 04 2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Почапкин, Д.Ю.
Чернышова А.В.
Сидякина Т.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуса
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Сыр	ровное	норма	да
	порционные	крупки		
	молочный суп	беловое	норма	да
	овощная и	овощная, светлая	горячая	да
	второго	ароматная	горячая	да
	хлеб в ассортименте	ароматно	норма	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	корсетный костюм	ароматно	горячая	да
	с мясом	теплое	горячая	да
	ароматное	ароматное	норма	да
	свежее	ароматное	норма	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	чисто		
	состояние обеденной мебели	чисто		
	состояние столовой посуды	чисто		
	наличие салфеток на столах	имеется		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	В умывальнике есть всё: мыло, теплая вода, сушилки для рук.			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в фирменной фирменной одежде, головке уборе, роздача происходит в перчатках
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Заморозка и твора 15% догоно светее 5% сыр и масло 2%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Кошечное бы бургеров, пельменей, вареников, сосисок

Общая оценка организации питания Питание организованное согласно
технологической карты, отвечающая по
нормам.

Подписи членов комиссии:

[Подпись] / Качатрен О.А. /
[Подпись] / Симешкина Ю.В. /
[Подпись] / Чернышева А.В. /

Согласованно:

Ответственный по питанию

[Подпись] / О.Н. Барсукова /