

МБОУ СОШ №36 им. А.И.Покрышина с.Дефановка
МО Туапсинский район

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от « 17 » января 2024 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Начатрихи Ольги Петровны
Светишкиной Тами Владимировны
Чернышевой Анастасии Владимировны

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	Яркая, однородная, вкусная	норма	да
	Гуляш из говядины	однородные кусочки	горячее	да
	каши вязкая гречневая	ароматная, рассыпчатая	горячее	да
	Хлеб ржаной-пшеничный	вкусно, порезан	норма	да
	Хлеб пшеничный	вкусно, порезан	норма	да
	Какао с молоком	ароматное, со вкусом молока	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	Намывается всех классов моют руки перед приемом пищи			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Ортогода ортоиенной гистод, аккорошкд Все в гогоованр уброе.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Икра 10% Кеша 5% Гуиеш 3%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Грошнеея глогодариеи за прииомов- ленную иицу. Некошорое откода- мь от свекольной ииры. Скозали: "Хошии свежие овоози и фрукты"

Общая оценка организации питания Соблюдены все технические
требования к приимовленному блюду, блюда отиуека-
лись по нормам

Подписи членов комиссии:

З.И.И. / Каратрени О.И. /
В.У. / Сивешанова Ч.В. /
А.С.У. / Чернышова А.В. /

Согласованно:

Ответственный по питанию

Г.И.И. / В.И. Барсукова /