

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 04 мая 2015 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Калашникова О.Ф.
Смирнова Н.В.
Чернышова А.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие с нормами отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Сыр	равномерно	норма	да
	коричневый	норм. кусочки	норма	да
	мясо	равномерно	норма	да
	сливочное	норм. кусочки	норма	да
	Запеканка из творога со сметаной	ароматная	горячее	да
	Хлеб мясной	ароматный	норма	да
	Хлеб мясной с маслом	ароматный	горячее	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещение для приема пищи	чистое		
	состояние обеденной мебели	чистое		
	состояние столовой посуды	чистое		
	наличие салфеток на столах	имеется		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Хлопья: есть мыло, мыльные вода, сушка р/рук			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в санитарной одежде, волосы прибраны, рзгара в перчатках.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Зачемяно 15% едлоно 8% мочо, сыр 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Обучающиеся завтраки усиревоном и виешке и по вкусовым качествам

Судя по описанию организации питания, меню подготовлено согласно психологическим нормам и описывается по нормам

Составитель меню: КОМПЕТЕНЦИЯ

О.А. Кочетков
— ЧОБ Сметанина
А.В. Чернышева

Составитель меню

Ответственный по питанию — Ю.И. Парасюкова