

Наименование организации МБОУ ООШ № 32 им. И.С. Исакова хутор Островская Щель

АКТ

проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 20 марта 2024 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Наталья Николаевна Юрковна
Наталья Николаевна Александровна

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Яблоко отварное	Блюдо - белое, желтых-желтых до розоватого оттенка	соответствует	да
	затянутое со сметаной	цвет желтоватый в разрезе равномерный	соответствует	да
	Хлеб ржаночный - мягкий	Свежий мякоть	норма	да
	Хлеб пшеничный	свежий мякоть	норма	да
	Корейский салат - морковный с маслом	цвет светло-коричневый	соответствует	да
	Яблоки	сладкие	норма	да

<p>Санитарно-техническое содержание обеденного зала</p>	<p>помещения для приема пищи состояние обеденной мебели состояние столовой посуды наличие салфеток на столах</p>	<p>Сотвествует санитарным нормам Дети Сотвествует посуда оцинкованная чистая (соответствует) и мытая</p>
<p>Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся</p>	<p>Все дети перед употреблением пищи моют руки</p>	
<p>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд</p>	<p>Одежда чистая</p>	
<p>Объем и вид пищевых отходов после приема пищи</p>	<p>Мясо отварное - 24% Заправка - 20%</p>	<p>Кухонные отходы - 15% Трава - 0%</p>
<p>Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей</p>	<p>Удовлетворены, вкусно.</p>	

Общая оценка организации питания: все вкусно, дается во время, горячее
ежедневная уборка помещений

Подписи членов комиссии:

Шамур Тамараван О.Ю
Сыг Костина Л.В.

Согласованно:



Ответственный по питанию

Скочкова А.А.