

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от «05» февраля 2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей: Акопашвили С.И.

Ворожова Т.В.

Топольни К.А.

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	<u>Омлет</u> <u>Натуральный</u>	<u>рассыпчатый</u> <u>нежирный</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв.</u>
	<u>Хлопья</u> <u>кукурузные</u>	<u>толстые</u> <u>хрустящие</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
	<u>Хлеб</u> <u>пшеничный</u>	<u>свежий</u> <u>мягкий</u>	<u>норма</u>	<u>соотв</u>
	<u>Крекеры</u>	<u>мягкие</u> <u>вкусные</u>	<u>норма</u>	<u>соотв</u>
	<u>Кисломолочный напиток с</u> <u>молоком</u>	<u>цвет</u> <u>светло-корич</u> <u>невый</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
	<u>Молоко</u>	<u>цвет белый</u> <u>свежий</u> <u>теплый</u>	<u>соотв</u>	<u>соотв</u>
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	<u>соответствует санитарным нормам, чистое</u>		
	состояние обеденной мебели	<u>соответствует, чистое</u>		
	состояние столовой посуды	<u>посуда эмалированная</u> <u>соответствует</u>		
	наличие салфеток на столах	<u>имеется</u>		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	<u>все осуществляется через приемную пищу</u> <u>моют руки.</u>			

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	одежда чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	ошмет - 5%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	удовлетворены качеством, вкусом

Общая оценка организации питания подается вовремя, горячая, соответствует
лежит нормам питания

Подписи членов комиссии:

Акопашвили с.д. - [подпись]
Вероника П.В. - [подпись]
Стопоян К.А. - [подпись]

Согласованно:

Ответственный по питанию [подпись] И.А. Костина