

**Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля**

от 12.02.25 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Александрова М.И.
Бабакин И.С.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

завтрак

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Сыр	свежий	в норме	соот
	Фарш	свежий	в норме	соот
	Говядина	вкусное	в норме	соот
	Картофель	вкусная	в норме	соот
	Хлеб мясной	свежий	в норме	соот
	Мясной салат	свежий	в норме	соот
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	чистые		
	состояние обеденной мебели	удовлетворительные		
	состояние столовой посуды	удовлетворительные		
	наличие салфеток на столах	имеются		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдают, мыют руки перед едой.			
Наличие и состояние	нормальное			

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	месяце
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	каша гречневая - 5% отходов
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	с удовольствием едят супы.

Общая оценка организации питания хорошо.

Подписи членов комиссии:

Александрова М.А.
Родина М.

Согласованно:

Ответственный по питанию Ганкина И.В.