Наименование организации МБОУ СОШ №19 им. М.Т. Калашникова с. Ольгинка

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 24.11.2023 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Дзюбенко Р.Р.
Зеленская С.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	Омлет	норма	теплое	да
	Каша рис.	норма	норма	да
	Пряник	норма		да
	Йогурт	норма		да
	Чай	норма	горячий	да

Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	чистое
	состояние обеденной мебели	чистое
	состояние столовой посуды	чистое
	наличие салфеток на столах	
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	практически все дети моют руки перед столовой	
Наличие и состояние	всё чистое	

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Омлет 35% отходов масло 30%, хлеб 20%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	лучше ели хлеб с маслом

Общая оценка организации питания замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Согласованно:

Ответственный по питанию Голубцова Е.В.