

Наименование организации МБОУ СОШ №19 им. П.П.Богданкина
г. Омска

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 14.11.2025 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Аруманди Рузалия Рахматовна, Яблы Сергей
Кирович

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	кара свекольная	норма	холодная	соотв
	омлет куриный	норма	теплый	соотв
	мяс жареное	норма	—	соотв
	батон мясной	норма	—	соотв
	куриный суп	норма	горячий	соотв
	яблоко	норма	—	соотв
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	чистое		
	состояние обеденной мебели	чистое		
	состояние столовой посуды	чистое		
	наличие салфеток на столах	наличие		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдаются			
Наличие и состояние				

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Омлет - 15% свекольная икра - 25%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Омлет детям очень понравился пошнее, вкуснее. Икру они не так уж любят.

Общая оценка организации питания _____

Подписи членов комиссии:

Согласованно:

Ответственный по питанию Галибуллина Е.А.

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Омлет - 15% свекольная икра - 25%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Омлет детям очень понравился пошнее, вкуснее. Икру они не так уж любят.

Общая оценка организации питания _____

Подписи членов комиссии:

Согласованно:

Ответственный по питанию Галибуллина Е.А.