

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	одежда у сотрудников в камушки, санитарное состояние все чистое.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	салат из моркови и яблок - 10% отходов фасолинка со сметаной - 7% отходов кофейной напиток - 5% отходов
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	едят с удовольствием

Общая оценка организации питания _____

все вкусно, все делается во время

Подписи членов комиссии:

Согласованно:

Ответственный по питанию _____

И.Ф. Барилова М.А.

МБОУ СОШ № 33 им.А.А.Гречко

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

от 11.10.2023 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Таммшева Надежда Игоревна

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	салат из моркови и яблок	опт.	норма	да
	запеканка со сметаной	опт.	горячая	да
	хлеб ржаной	добро	норма	да
	хлеб пшеничный	добро	норма	да
	кофейный напиток	опт.	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	все дети при входе в столовую моют руки			
Наличие и состояние				