


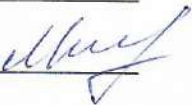
санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется соответствует
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	дого обварное 9У, запеканка со сметаной 10У,
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	детям нравится

Общая оценка организации питания \_\_\_\_\_

наименее соответствует нормам \_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

Зайцева Т.И. 

Моздеева А.А. 

Согласованно:

Ответственный по питанию  \_\_\_\_\_

Наименование организации МБОУ СОШ № 33 им. А.А. Гречко

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

от «24» 01 2024 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Тамминой Е. П.  
Медведевой А. А.

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	<u>мясо отварное</u>	<u>белок-белый</u>	<u>соответ.</u>	<u>соответ.</u>
	<u>запеканка со сметаной</u>	<u>жесток-желтый</u> <u>цвет золотистый</u>	<u>соответ.</u>	<u>соответ.</u>
	<u>хлеб</u>	<u>светлый</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>
	<u>хлеб</u>	<u>темный</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>
	<u>хлеб</u>	<u>темный</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>
	<u>хлеб</u>	<u>темный</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>
	<u>хлеб</u>	<u>темный</u>	<u>норма</u>	<u>соответ.</u>
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	<u>помещения для приема пищи</u>	<u>соответ.</u>	<u>соответ.</u>	<u>соответ.</u>
	<u>состояние обеденной мебели</u>	<u>соответ.</u>		
	<u>состояние столовой посуды</u>	<u>соответ.</u>		
	<u>наличие салфеток на столах</u>			
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	<u>соблюдается</u>			
Наличие и состояние				