

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	в наличии всё чистое
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	каша 10% отходов цуккини 5% отходов какао 3% отходов памидора 2% отходов
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	дети едят с удовольствием

Общая оценка организации питания _____


всё вкусно, своевременная подача

Подписи членов комиссии:

 Алексеева Л.Ю.

Согласованно:

Ответственный по питанию

 Барилова М.В.

МБОУ СОШ № 33 им.А.А.Гречко

Акт
 проверки организации горячего питания обучающихся школы
 комиссией родительского контроля

от 4.10.2023 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Опанасова Людмила Юрьевна

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	паштет с овощами	доб.но	норма	да
	картофельное пюре	отлично	горячий	да
	каша вязкая гречневая	отлично	горячая	да
	хлеб ржаной	доб.но	норма	да
	хлеб пшеничный	доб.но	норма	да
	какао с молоком	отлично	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 перед употреблением пищи мыют руки			
Наличие и состояние				