

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в школе №3 г. Сосновоборска.

Дата: 06.04.2022 Смена I

Время: 10:40 Классы 4,6

Комиссия в составе:

1. Мартюкова А.М.
2. Вейш Е.А.
3. Бородина Е.А.

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка					Примечание
		«+» соответствует «-» не соответствует					
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+					
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+					
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами	+					
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+					
5.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65	+					
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН	+					
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами	+					
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+					
9.	Санитарное состояние помещения столовой	+					
10.	Качество уборки помещения столовой	+					
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+					
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+/-					<i>медицинский мыл</i>
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы	+					
14.	Внешний вид приготовленных блюд	+					
15.	Спросить мнение детей (<u>вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему</u>)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	+	+	+	+	+		
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда <i>(салат)</i> 10% <i>много</i>	Гарниры	Напитки		
					20%		
17.	Проба. Ваше мнение (<u>Отлично/Хорошо/Удовлетворительно</u>)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	+			+	+		

Заключение комиссии родительского контроля: Всё покрадилось. Еда
вкусная, столовая чистая и уютная.

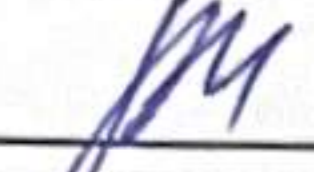
Предложения: Машинного печенье самое "картофель с луком"
кажется детям он не очень понравится.

Члены комиссии:

1.  | Мартахова А.М.


подпись

расшифровка подписи

2.  | Рейн Е.А.

подпись

расшифровка подписи

3.  | Бородина Е.А.

подпись

расшифровка подписи

4. зав.проект | Киселевская В.В. КВ ому

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в Школе №3

Дата: 06.04.2023 Смена 1

Время: 11:40 Классы 8,9

Комиссия в составе:

1. Малюткова Е.В.

2. Бородина Е.А.

3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка					Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует				
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день		+				
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню		+				
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами		+				
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов		+				
5.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65		+				
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН		+				
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами		+				
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)		+				
9.	Санитарное состояние помещения столовой		+				
10.	Качество уборки помещения столовой		+				
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук		+				
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук		+				
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы		+				
14.	Внешний вид приготовленных блюд		+				
15.	Спросить мнение детей (<u>вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему</u>)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	—	+	+	+	+		
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	—	10%	10%	40%	20%		
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	картошка с луком на закуску не совсем пошла	+	+	+	+		

