

## Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся  
в МБОУ СОШ № 3

Дата: 15.05.23 Смена II, I

Время: 11.40 Классы 6, 3

Комиссия в составе:

1. Торшечникова Я.Б.
2. Радкевич С.И.
3. Корикова Т.С.

№ 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 (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски <i>вкусно</i>	Первые блюда <i>не вкусно (не едят)</i>	Вторые блюда <i>вкусно</i>	Гарниры <i>вкусно</i>	Напитки <i>вкусно</i>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски <i>20%</i>	Первые блюда <i>40%</i>	Вторые блюда <i>30%</i>	Гарниры <i>20%</i>	Напитки <i>10%</i>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски <i>хорошо</i>	Первые блюда <i>хорошо</i>	Вторые блюда <i>отлично</i>	Гарниры <i>хорошо</i>	Напитки <i>отлично</i>

