

## Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МБОУ ООШ № 3 г. СосновоборскаДата: 8.02.2024 Смена I; IIВремя: 10.50 Классы 1, 5, 4

Комиссия в составе:

1. Даркевич С.И.
2. Идишова А.В.
3. Богучкина М.В.

№ п/п	Критерии оценивания			Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание
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 <u>не вкусно (не едят такое)</u>	Первые блюда <u>не вкусно (мало соли)</u>	Вторые блюда <u>вкусно</u>	Гарниры <u>вкусно</u>	Напитки <u>вкусно</u>
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски <u>35%</u>	Первые блюда <u>30%</u>	Вторые блюда <u>10%</u>	Гарниры <u>15%</u>	Напитки <u>5%</u>
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски <u>хорошо</u>	Первые блюда <u>отлично</u>	Вторые блюда <u>отлично</u>	Гарниры <u>отлично</u>	Напитки <u>отлично</u>

Заключение комиссии родительского контроля: качество и вкус блюд, а так же количество соответствует нормам

Предложения: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. Подпись / Расшифровка подписи  
Подпись / Расшифровка подписи  
Подпись / Расшифровка подписи

Критерии оценивания		Оценка	Примечания	
1. Соответствие указанного меню и фактически оказанной пищи		+		
2. Соответствие указанного блюда указанному меню		+		
3. Наличие в блюде ингредиентов, обозначенных в рецептуре и меню		+		
4. Соответствие вкуса приправленного блюда и ингредиентов		+		
5. Соответствие температуры подачи блюда и рецепта		+	Горючие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Холодные блюда и гарниры >65	
6. Соответствие вида подачи блюда и рецепта				
7. Соответствие срока хранения и условий подачи блюда		+		
8. Соответствие посуды, используемой для подачи блюда		+		
9. Санитарное состояние посуды, используемой для подачи		+		
10. Качество уборки помещений столовой		+		
11. Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук		+		
12. Наличие достаточного количества столов, стульев, посуды, посуды для мытья посуды		+		
13. Контроль организации питания обучающихся в столовой и администрации школы		+		
14. Организация меню при составлении меню		+		
15. Спросить мнение детей (хорошо, не вкусно, если не вкусно, то почему)				
Холодные закуски 100%	Первые блюда 100%	Вторые блюда 100%	Гарниры 100%	Напитки 100%
16. Проверка качества приготовления блюд и напитков в соответствии с рецептурой				
Холодные закуски 100%	Первые блюда 100%	Вторые блюда 100%	Гарниры 100%	Напитки 100%
17. Проверка качества мытья посуды в соответствии с рецептурой				
Холодные закуски 100%	Первые блюда 100%	Вторые блюда 100%	Гарниры 100%	Напитки 100%