

Акт № 1

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МАОУ ООШ № 3Дата: 25.01.2024 Смена I, IIВремя: 10 30 Классы 6, 2

Комиссия в составе:

1. Сидорова О.Г.
2. Степанченко С.И.
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 (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)					
	Холодные закуски <u>хорошо</u>	Первые блюда	Вторые блюда <u>вкусно</u>	Гарниры	Напитки <u>вкусно</u>	
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные закуски <u>5%</u>	Первые блюда	Вторые блюда <u>8%</u>	Гарниры	Напитки <u>5%</u>	
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски <u>хорошо</u>	Первые блюда	Вторые блюда <u>отлично</u>	Гарниры	Напитки <u>отлично</u>	

Заключение комиссии родительского контроля: Блюда вкусные, сервировка хорошая, чисто, аккуратно

Предложения: _____

Члены комиссии:

1. Севост / Александр О.Т.
подпись расшифровка подписи
2. [Подпись] / Степанченко С.М.
подпись расшифровка подписи
3. _____ / _____
подпись расшифровка подписи

№ п/п	Критерии оценивания	Оценки	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день	+			
2.	Объемы порций предлагаемых блюд утверждены меню	+			
3.	Наличие в меню продуктов, необходимых для формирования здорового питания и профилактики заболеваний	+			
4.	Сбалансированность меню по калориям и жирам	+			
5.	Составление меню по нормам СанПиН	+			
6.	Температура горячих блюд (каши, супы, гарниры) >75	+			
7.	Температура холодных блюд (салаты, закуски) <65	+			
8.	Составление меню по нормам СанПиН	+			
9.	Качество сервирования и уборки столов обслуживающим персоналом	+			
10.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (чистота, целостность, материал)	+			
11.	Санитарное состояние помещений столовой	+			
12.	Качество уборки помещений столовой	+			
13.	Наличие мыла для гигиенической обработки рук	+			
14.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук	+			
15.	Контроль за соблюдением санитарии со стороны учителей и администрации школы	+			
16.	Наличие мыла приготавливаемых блюд	+			
17.	Спросить мнение детей (вкусно не вкусно, если не вкусно, то почему?)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
18.	Заказать количество блюд в соответствии с количеством обучающихся				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо
19.	Наличие Ваших мнения (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо	хорошо