

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

 в МКОУ «СОШ № 10»

 Дата: 19.01.2022 Смена 1

 Время: 12¹⁰ Классы 2Б, 5А

Комиссия в составе:

1. Затова С.А.
2. Костышаккина М.А.
3. Воронова Л.О.

№ 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)						
	<u>Холодные закуски</u>	<u>Первые блюда</u>	<u>Вторые блюда</u>	<u>Гарниры</u>	<u>Напитки</u>		
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении						
	<u>Холодные закуски</u> 10%	<u>Первые блюда</u> 10%	<u>Вторые блюда</u> 10%	<u>Гарниры</u> 10%	<u>Напитки</u> 10%		
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)						
	<u>Холодные закуски</u>	<u>Первые блюда</u>	<u>Вторые блюда</u>	<u>Гарниры</u>	<u>Напитки</u>		

