

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

 в МАОУ «СОШ №10»

 Дата: 14.04.2023 Смена 1
 Время: 12⁰⁰ Классы 3В, 8Б

Комиссия в составе:

1. Невминова А.Р.
2. Ларинта С.В.
3. Ворова С.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 (<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	
	15%	12%	10%	10%	5%	
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки	
	+	+	+	+	+	

