

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

 в МАОУ «СОШ №10»

 Дата: 17.03.2023г Смена 1

 Время: 12¹⁰ Классы 3Б, 7А

Комиссия в составе:

 1. Власов М.Н.

 2. Степина Е.С.

 3. Воронов Е.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</u> , если не вкусно, то почему)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	+	+	+	+	+		
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	20%	15%	10%	5%	0%		
17.	Проба. Ваше мнение (<u>Отлично/Хорошо/Удовлетворительно</u>)						
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки		
	+	+	+	+	+		

