

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МБОУ СОШ № 3 г. Сосновоборо

Дата: 14.02.2025 Смена I

Время: 10 40 Классы 5, 8, 9

Комиссия в составе:

1. Лукьянова Н. И.

2. Ханслова А. И.

3. _____

№ 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	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	Вкусно	Вкусно	Вкусно	Вкусно	Вкусно
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	10%	13 %	7 %	5%	5%
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
	Отлично	Хорошо	Отлично	Отлично	Отлично

Заключение комиссии родительского контроля: Все соответствует

Предложения: норм. очень вкусно. Очень вкусно, хочется бы разнообразия

Члены комиссии:

1. [подпись] / Юнова Н.Ю
подпись расшифровка подписи
2. [подпись] / Хайлова Н.С.
подпись расшифровка подписи
3. [подпись] / [подпись]
подпись расшифровка подписи

Критерий оценивания	Оценка 1-5 (5 - соответствует, 1 - не соответствует)	Примечание
1. Наличие уведомленного меню в школьной столовой на день	+	
2. Соответствие представленного меню уведомленному меню	+	
3. Наличие в меню: фруктов, овощей, молочных изделий и напитков	+	
4. Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+	
5. Соответствие технологии приготовления блюд нормам СанПиН	+	
6. Объемы блюд (степень сытости) - 75	+	
7. Вкус и запах в столовой - 75	+	
8. Соответствие всех позиций нормам СанПиН	+	
9. Качество оформления и уборки столовой	+	
10. Качество уборки территории 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. Визуальный вид помещений: чистота	+	
15. Скорость мытья посуды (включая посуду, если не ведено то по нормам)	+	
16. Хозяйственные закупки	100%	Хорошие закупки
17. Прочие закупки (открытые закупки, закупки по заказам)	100%	Хорошие закупки
18. Прочие закупки (открытые закупки, закупки по заказам)	100%	Хорошие закупки
19. Прочие закупки (открытые закупки, закупки по заказам)	100%	Хорошие закупки
20. Прочие закупки (открытые закупки, закупки по заказам)	100%	Хорошие закупки