

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>нельзя</i>
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>15%</i>
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	<i>удовлетворительно</i>

Общая оценка организации питания *хорошо*

Подписи членов комиссии:

*Ревв Д.З* *[подпись]*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Согласованно:

Ответственный по питанию *[подпись]*

**Акт  
 проверки организации горячего питания обучающихся школы  
 комиссией родительского контроля**

от 08.11.2011 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Щелко В.Н.  
Щелко В.В.  
Щурман В.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	каша	+	хорошо	хорошо
	хлеб	+	хорошо	хорошо
	чай	+	хорошо	хорошо
	сок	+	хорошо	хорошо
	масло	+	хорошо	хорошо
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	хорошо		
	состояние обеденной мебели	хорошо		
	состояние столовой посуды	хорошо		
	наличие салфеток на столах	наличие		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдаются			
Наличие и состояние				