

санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	соответствует, удовлетворительно

Общая оценка организации питания хорошо

Подписи членов комиссии:

Авб А.В. [подпись]

Согласованно:

Ответственный по питанию А.И. Мухомов

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

от 20.12.2024 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Деев Р.В.
Деева Ю.А.
Лукин С.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

СОШ №37 п. Тюменский

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<u>Суп</u>	+	+	+
	<u>Рыбный</u>	+	+	+
	<u>Каша гр.</u>	+	+	+
	<u>Халц. сыр.</u>	+	+	+
	<u>Хлеб б.</u>	+	+	+
	<u>Молоко</u>	+	+	+
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	<u>есть</u>		
	состояние обеденной мебели	<u>есть</u>		
	состояние столовой посуды	<u>есть</u>		
	наличие салфеток на столах	+		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	<u>соблюдаются</u>			
Наличие и состояние				