

## Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся  
в МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска

Дата: 19.06.24. Смена пришкольный оздоров. лагерь.

Время: 9<sup>10</sup> Классы \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

1. Троханчук Л.В.

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

| №<br>п/п | Критерии оценивания                                                                                                                |                |                                  | Оценка<br>«+»<br>соответствует<br>«-» не<br>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<br>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75<br>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 <u>вкусно</u>                                                                                                     | Первые блюда   | Вторые блюда <u>очень вкусно</u> | Гарниры                                                   | Напитки <u>отлично</u> |
| 16.      | Визуальное количество отходов в процентном соотношении                                                                             |                |                                  |                                                           |                        |
|          | Холодные <u>10%</u>                                                                                                                | Первые блюда - | Вторые блюда <u>15%</u>          | Гарниры                                                   | Напитки <u>0%</u>      |

|     |                                                       |                   |                               |              |                          |
|-----|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------|--------------|--------------------------|
|     | закуски                                               |                   |                               |              |                          |
| 17. | Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно) |                   |                               |              |                          |
|     | Холодные закуски <i>вкусные</i>                       | Первые блюда<br>— | Вторые блюда<br><i>вкусно</i> | Гарниры<br>— | Напитки<br><i>вкусно</i> |

Закключение комиссии родительского контроля:

*Питание детей отличное*

Предложения:

Члены комиссии:

1. *Трох* / *Троханчук Л.В.*  
подпись                      расшифровка подписи
2. *Рябакова* / *Рябакова Н.В.*  
подпись                      расшифровка подписи
3. *Сидорова* / *Сидорова Л.В.*  
подпись                      расшифровка подписи