

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

от 25.04.2025г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

1. Мансоев А.А. - член МК РК
2. Шван М.П. - родитель
3. Дамеев И.И. - родитель

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

МБОУ ООШ № 23 им. Ю.А. Чакина с. Тузем-Тере

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<u>пюре из картофеля</u>	<u>мелкий сочный</u>	<u>нормы</u>	<u>соотв.</u>
	<u>Каша вязкая гречневая</u>	<u>ароматная с приятным вкусом.</u>	<u>нормы</u>	<u>соотв.</u>
	<u>чай с лимоном</u>	<u>хорошо</u>	<u>нормы</u>	<u>соотв.</u>
	<u>хлеб пшеничный</u>	<u>доброкач.</u>	<u>нормы</u>	<u>соотв.</u>
	<u>хлеб ржанопшеничный</u>	<u>доброкач.</u>	<u>нормы</u>	<u>соотв.</u>
	<u>салат из квашеной капусты</u>	<u>хорошо</u>	<u>нормы</u>	<u>соотв.</u>
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	<u>чистое, между приемами пищи - влажная уборка</u>		
	состояние обеденной мебели	<u>чистая, без повреждений, обеденные стулья устойчивые - износостойкая</u>		
	состояние столовой посуды	<u>чистая и более чистая, без сколов и зазубрин</u>		
	наличие салфеток на столах	<u>в наличии</u>		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	<u>Проточная теплая вода, мыло, тубус с дезинфекцией, электросушилка для рук, фумигаторы на столе</u>			
Наличие и состояние санитарной	<u>Повар в головном уборе - спецодежда, спецодежда чистая, без повреждений</u>			

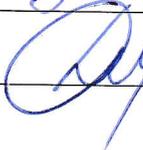
одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	следов ремонта, Гигиена готовых блюд осуществляется в перчатках.
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Туршище из говядины - 2 % Каша вязкая гречневая - 2 % Салат из квашеной капусты - 2 %
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Корректировкой выборочного опроса обучающихся можно сделать вывод, что, в целом, дети удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

Общая оценка организации питания Организацию питания обучаю-
щихся в общеобразовательном учреждении
соответствует нормам и требованиям.

Подписи членов комиссии:

1 ЧММ Нанко А.А. 

2 Швач Н.Н. - 

3 Дмиров М. 

Согласованно:

Ответственный по питанию  Сиенко Е.П.