

Акт № 2

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в **МАОУ «Гимназия №1» г. Сосновоборска**

Дата: 28.09.23 Смена 2

Время: 12.30 Классы 21

Комиссия в составе:

1. Александров Д.Ю.

2. _____

3. _____

№ п/ п	Критерии оценивания	Оценка		Примечание
		«+» соответствует	«-» не соответствует	
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

