

Акт № 7

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ "Гимназия №1" г. Сосновоборск

Дата: 31.01.2024 Смена 2

Время: 14⁰⁰ Классы 7

Комиссия в составе:

1. Убак Л.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	Напитки	
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении					
	Холодные закуски <u>20%</u>	Первые блюда <u>50%</u>	Вторые блюда <u>30%</u>	Гарниры <u>30%</u>	Напитки <u>10%</u>	
17.	Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно)					
	Холодные закуски <u>хорошо</u>	Первые блюда <u>отлично</u>	Вторые блюда <u>хорошо</u>	Гарниры <u>отлично</u>	Напитки <u>отлично</u>	

