

АКТ

проверки организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 17»
им. И.А.Наговицына

Дата проверки: 12¹⁰ часе 17.11.2023 г.

8, 7 класс

Показатель	Оценка	Примечание
Санитарное состояние столовой	<u>Полы чистые/ требуют уборки</u> <u>Столы чистые/ требуют уборки</u> <u>Наличие мыла: есть/ нет</u>	
Организация питания в школе	<u>Наличие дежурного администратора/ нет</u> <u>Сопровождение детей классным руководителем/ нет</u>	
Наличие меню в столовой	<u>Меню размещено/ отсутствует</u>	
Наличие контрольного блюда в столовой	<u>Блюдо представлено/ отсутствует</u> <u>Соответствует меню/ не соответствует</u>	
Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<u>Объем соответствует/ не соответствует</u>	
Соблюдение температурного режима	<u>Соблюдается/ не соблюдается</u>	
Качество питания	<u>Много блюд осталось нетронутыми/ съели более половины/ съели всё</u>	
Накрытие столов	<u>Накрыты по времени питания/ питание с раздачи</u>	
Качество готовой продукции	В ходе дегустации выявлено: 1 <u>Суп-пюре с овощами</u> 2 <u>Каша пшеничная с котлетой</u> 3 <u>Кефиром</u>	1) Суп соответствует нормам для детей в плане вязкости, а то, что супчик мелко нарезан крупно, но это не важно. 2) Вкуснее: съедено второе блюдо. Каша разваренная, но не видно сверху маиса (или от жареного), если бы был подлив котлетта не жареная, да не маленькая су-жареная. 3) Кефир не очень понравился, не все дети едят кефир.

	4 _____ _____ _____ Предложения и рекомендации: 1 Для меня много может сделать наш парусная организация. 2 Лучше сделать сбор из ягод, или 3 такой салат. _____ 4 _____ _____ _____	В целом, столовая вполне хорошая для школы. Детям можно легко питаться. Особых претензий у меня нет. Самое главное, дети обеспечены горячим пита- нием.
--	--	--

Члены комиссии:

Представитель администрации школы _____ *Д. Г. Мещеряков*

Ответственный за организацию питания _____ *Шуркова Е.А.*

Представители родительской общественности _____ *Рудина О.В.*
