

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

от 13 ноября 2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Мамлер Елена Анисимовна
Киселёв Дмитрий Сергеевич
Дубов Ольга Сергеевна

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Блинчики со сгущенным молоком	Форма округлая Поверхность гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов. Цвет Равномерный кремовый Консистенция оболочки блинчиков однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, Вкус без постороннего привкуса Запах без постороннего запаха	горячая	да
	Масло сливочное	Имеет пластичную, плотную, однородную консистенцию Без посторонних привкусов и запахов	норма	да
	сыр	По внешнему виду - Корка ровная, тонкая, без повреждений. Поверхность сыра чистая. Вкус и запах - Выраженный сырный, без посторонних привкусов и запахов консистенция пластичная, однородное по всей массе. Цвет- желтый, равномерный по всей массе	норма	да

	хлеб	поверхность хлеба гладкая, блестящая, без крупных трещин и подрывов, не загрязненная. Окраска корки хлеба - равномерная, не бледная и не подгорелая. Мякиш хлеба хорошо пропеченный, не липкий на ощупь, без комочков и следов непомеси. мякиш эластичный, не крошится; вкус и аромат соответствующий, без посторонних привкусов и запахов.	норма	да
	яблоко	Плоды, без повреждений вредителями и болезнями, без повреждения кожицы плода, Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	норма	да
	Какао с молоком	напиток налит в стаканы без пленки на поверхности; Цвет – светло-коричневый; Вкус, запах – запах шоколадный, с ароматом кипяченого молока; вкус приятный, шоколадный, умеренно сладкий; Консистенция – хорошо концентрированная, жидкая.	горячий	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	<i>чистое</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>чистое</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда сушена чистая</i>		

	наличие салфеток на столах	салфетки имеются
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		все дети перед употреблением пищи мыют руки
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		одежда чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Веники - отходов нет сир., масло - 1% Какао с маком - 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей		дети удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд

Общая оценка организации питания все хорошо, детям во время, оценка удовлетворительная

Подписи членов комиссии:

1. С.А. Кимир В.А.
2. Д. Дубов О.Ю.
3. С.И. Кисел И.В.

Согласовано: .

Ответственный по питанию Кравченко Т.В.

Т.В.