

МБОУ ООШ №26 им. А. И. Кошкина с. Индюк

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 23 октября 2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Владим Викторович Александрович
Катерина Викторовна Тимирязева
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	Каша вязкая молочная овсяная	Растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком. Постороннего запаха и привкуса не имеет	горячая	да
	Масло сливочное	Имеет пластичную, плотную, однородную консистенцию Без посторонних привкусов и запахов	норма	да
	сыр	Поверхность сыра чистая. Вкус и запах - Выраженный сырный, без посторонних привкусов и запахов консистен. пластичная, Цвет- желтый, равномерный по всей массе	норма	да

	хлеб	поверхность хлеба гладкая, блестящая, без крупных трещин и подрывов. Окраска корки хлеба равномер., не бледная и не подгорелая. Мякиш хлеба хорошо пропеченн., не липкий на ощупь, без комочков и следов непромеса. мякиш эластичный, не крошится; вкус и аромат соответст, 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
	Яйцо отварное	Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхн.; Консистенция: умеренно плотная; Цвет: белок – белый, желток- жёлтый; Вкус: свежего варёного яйца, приятн.; Запах: свойственный с свежесварен. яйцам.	норма	да
	Чай с лимоном	Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	горячий	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	<i>норма</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>норма</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда одноразовая норма</i>		

	наличие салфеток на столах	салфетки используются
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		Перед употреблением пищи дети моют руки
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		одежда работников в буфете чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		каши оставшихся до 45% т.к. дети не все съедают кашу макко, суп 1% лизо - 2%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей		Дети удовлетворены количеством и ассортиментом блюд

Общая оценка организации питания удовлетворительная
все вкусно

Подписи членов комиссии:

1. [подпись] Калмык В.А.
2. [подпись] Дубов О.Ю.
3. [подпись] Клименко И.И.

Согласованно:

Ответственный по питанию Кравченко Т.В. [подпись]

МБОУ ООШ №26 им. А. И. Кошкина с. Индюк

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 16 октября 2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Жемир Елена Николаевна
Дубов Ольга Сергеевна
Кешиш Анна Сергеевна

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся
МБОУ ООШ №26 им. А.И. Кошкина с. Индюк

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 непромеса. 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>чисто</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>чисто</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда ополаскивалась чистая</i>		

	наличие салфеток на столах	салфетки имеются
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		все дети при употреблении пищи моют руки
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		одежда чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		бубликов - около 5% сир., масло - 1% кисель 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 на уровне, даются во время
оценки удовлетворительная

Подписи членов комиссии:

1. С.А. Кимур В.А.
2. Д.А. Дубов О.Ю.
3. С.И. Киселев И.В.

Согласованно: .

Ответственный по питанию Кравченко Т.В.

Т.В.

МБОУ ООШ №26 им. А. И. Кошкина с. Индюк

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

от 9 октября 2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Климова Елена Александровна
Климова Ольга Александровна
Дубов Олег Александрович

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

МБОУ ООШ №26 им. А. И. Кошкина с. Индюк

Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие нормам отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Каша овсяная	Растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком. Постороннего запаха и привкуса не имеет	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, однородная 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 непромеса. мякиш эластичный, не крошится; вкус и аромат соответствующим, 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
	Яйцо отварное	Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности; Консистенция: умеренно плотная; Цвет: белок – белый, желток- жёлтый; Вкус: свежего варёного яйца, приятный; Запах: свойственный свежесваренным яйцам.	норма	да
	Чай с лимоном	Внешний вид – Характерный данному блюду. Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов. Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.	горячий	да
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	<i>чистые</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>чистые</i>		

	состояние столовой посуды	посуда опорожнена чистая
	наличие салфеток на столах	салфетки имеются
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		Тщательное мытье рук перед приемом пищи
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		Одежда работников чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		каши - 10%, т.е. не все дети едят кашу максо, сыр - 1% яблоко - 2%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей		дети удовлетворены качеством и ассортиментом блюд

Общая оценка организации питания общая удовлетворительная
все хорошо

Подписи членов комиссии:

1. И.А. Каллер З.А.
2. И.И. Дубов О.П.
3. И.И. Дубов И.И.

Согласовано:

ответственный за питание: Григорьев И.В. И.

МБОУ ООШ №26 им. А. И. Кошкина с. Индюк

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

от 02 октября 2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

1. *Калмык В.А.*
2. *Дубок О.Ю.*
3. *Клименко Г.А.*

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

МБОУ ООШ № 26 им. А.И. Кошкина с. Индюк

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 подсыхая, 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 непромеса. мякиш <i>эластичный</i> , не крошится; <i>вкус и аромат</i> соответствующи т, 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>чистая</i>		
	состояние столовой посуды	<i>процедура дезинфекции чистая</i>		

	наличие салфеток на столах	салфетки на столах имеются
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		Дети перед употреблением пищи моют руки
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		одежда работников буфета чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Биттику - отходов нет Сыр, масло - 1% Канар с маком - 8%
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 - удовлетворительная
Все хорошо, газет в класс

Подписи членов комиссии:

1. Гит Кимур О.А.
2. Дубен О.Ю.
3. Кейер Р.И.

Согласованно:
 Ответственный по питанию

Т.В.

Кравченко Т.В.