

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

от 11 декабря 2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

*Климова Елена Александровна*  
*Климова Татьяна Александровна*  
*Климова Елена Александровна*

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 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 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>Размещение для приема пищи чистое</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>мебель чистая</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда одноразовая чистая</i>		

	наличие салфеток на столах	Салфетки на столах имеются
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 буфета чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Хлебные крошки, сырок сит, сыр плавленый, сырок сит, Картофельная крошка - 10%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей		Дети удовлетворены ассортиментом и качеством питания

Общая оценка организации питания удовлетворительно,  
все хорошо, газетас то крича

Подписи членов комиссии:

[Подпись] Киселев В.А.  
[Подпись] Киселев Р.А.  
[Подпись] Дубов О.То

Согласованно:  
 Ответственный по питанию

[Подпись]

Кравченко Т.В.

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

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

от 18 декабря 2023г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

*Клибер Елена Николаевна*  
*Дубок Ольга Сергеевна*  
*Климен Ольга Александровна*

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся



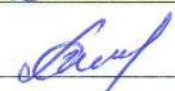
Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Каша вязкая молочная овсяная	Растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком. Постороннего запаха и привкуса не имеет	горячая	да
	Масло сливочное	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 поврежденных 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>чисто</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>чисто</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда одноразовая чистая</i>		

	наличие салфеток на столах	салфетки на каждой столешнице
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		Дети употребляют пищу сами моют руки
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		одежда работников чистая
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Каша - 20%, так как все дети кушают кашу макар., суп - 1% яблоко 2%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей		Дети удовлетворены ассортиментом и качеством пищи

Общая оценка организации питания высоко, питание организовано хорошо во время, оценка удовлетворительная

Подписи членов комиссии:

 Кашир В.А.  
 Дубов О.Ю.  
 Кудряв П.И.

Согласованно:

Ответственный по питанию



Кравченко Т.В.