

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

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

от 09 декабря 2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

*Назаров Алексей Александрович*  
*Дубов Ольга Сергеевна*  
*Клименко Александровна*

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
	Сыр Дружба сегмент	.Сыр плотно упакован в алюминиевую фольгу газопаронепроницаемую полимерную оболочку или пленку. После удаления упаковочного материала поверхность сыра чистая, не подсыхая, неплесневелая. Выраженный сырный запах. Консистенция пластичная в меру плотная. Цвет сыра	норма	да

		от белого до светло желтого		
	Батон пшеничный	<p>Внешний вид: Не расплывчатая, без притисков; продолговатая овальная</p> <p>Поверхность: С косыми надрезами</p> <p>Цвет: Светло-жёлтый</p> <p>Вкус: Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса</p> <p>Запах: Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха</p> <p>Состояние мякиша: пропечённость</p> <p>Пропеченный, невлажный, эластичный,</p> <p>После лёгкого нажатия пальцем мякиш принимает первоначальную форму</p> <p>Без комочков и следов непромеса</p> <p>Средняя, неоднородная, без пустот</p>	норма	да
	Йогурт 2,5%	<p>Масса однородная, в меру вязкая, желеобразная или кремообразная, имеются вкусоароматические пищевые добавки — с наличием их включений.</p> <p>Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.</p>	норма	да

	Чай с сахаром	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>обученная мебель чистая</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда вымытая чистая</i>		
	наличие салфеток на столах	<i>салфетки на столах наличие</i>		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	<i>Терми употреблении пищи дети мытой руки</i>			
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>одежда работников чистая</i>			
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>Омискован мит</i>			

Вкусовые  
предпочтения  
детей,  
удовлетворенность  
ассортиментом  
и качеством  
потребляемых  
блюд по  
результатам  
выборочного  
опроса детей

Дети удовлетворены  
ассортиментом и качеством  
пищи

Общая оценка организации питания удовлетворительная  
Все хорошо, дается во время

Подписи членов комиссии:

Сест. Калаш Т.А.  
М. Кравченко Т.В.  
Д. Дубок. О.Ю.  
Сест. Калаш Т.В.

Согласованно:  
Ответственный по питанию

*Т.В.*

Кравченко Т.В.