

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

Акт
проверки организации горячего питания обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 13 января 2025г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

*Жанна Николаевна Александровская
Дубен Ольга Геннадьевна
Гордеева Ольга Геннадьевна*

провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся

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

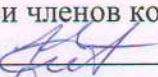
Критерии проверки	Наименование блюд	Органолептические свойства	Температура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Каша вязкая рисовая	Растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком. Постороннего запаха и привкуса не имеет	горячая	да
	Масло сливочное	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 комочеков и следов непромеса. мякиш эластичный, не крошится; вкус и аромат соответст, без посторонних привкусов	норма	да

		и запахов.		
	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>чисты</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>обеденная мебель чистая</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда очищалась</i> <i>чистая</i>		
	наличие салфеток на столах	<i>салфетки чистые</i> <i>чистота</i>		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися		<i>Перед употреблением мыть руки</i> <i>мыть ноги руками</i>		
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		<i>Одежда рабочих буфетов</i> <i>чистая</i>		

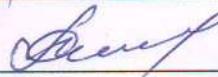
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Каша рисовая малосольная 5% Каша с молоком - 15%
Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	Дети удовлетворены ассортиментом и качеством пищи

Общая оценка организации питания _____

Подписи членов комиссии:

 Чилингян Г.Г.

 Ачбекова О.О.

 Кравченко Т.В.

Согласованно:

Ответственный по питанию



Кравченко Т.В.