

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

от 13 января 2025г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Каллер Елена Александровна
Дубов Ольга Сергеевна
Кайен Елена 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	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 комочков 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>чистые</i>		
	состояние обеденной мебели	<i>обеденная мебель чистая</i>		
	состояние столовой посуды	<i>посуда вымытая чистая</i>		
	наличие салфеток на столах	<i>салфетки на столах имеются</i>		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	<i>Перед употреблением пищи дети моют руки</i>			
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>Одежда работников буфета чистая</i>			

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Каша рисовая манная 5% Зарпко 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:

_____ Жилин В.А.
 _____ Рубин О.Ю.
 _____ Сидоров И.И.

Согласованно:

Ответственный по питанию

Т.В.

Кравченко Т.В.