

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

от 15.09.2015 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Михайлов Александр Александрович
Дубов Александр Сергеевич
Михайлов Александр 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	Темпера тура блюд	Соответствие нормам 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
	Йогурт 2,5%	Масса однородная, в меру вязкая, желеобразная или кремообразная, имеются вкусоароматические пищевые добавки — с наличием их включений. Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.	норма	да
	Сыр порционный	Поверхность сыра чистая. Вкус и запах -Выраженный сырный, без посторонних привкусов и запахов консистен. пластичная., Цвет- желтый, равномерный по всей массе	норма	да

	Батон пшеничный	Внешний вид: Не расплывчатая, без притисков; продолго - ватая овальная Поверхность: С косыми надрезами Цвет: Светло - жёлтый Вкус: Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса Запах: Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха Состояние мякиша: пропечённость Пропеченный, невлажный, эластичный, После лёгкого нажатия пальцем мякиш принимает первоначальную форму Без комочков и следов непромеса Средняя, неоднородная, без пустот	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	чистое		
	состояние обеденной мебели	общенная мебель чистая		
	состояние столовой посуды	посуда однородная чистая		
	наличие салфеток на столах	салфеток не стало чистых		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Перед употреблением пищи дети моют руки			
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих	Одежда работников буфета чистая			

раздачу готовых блюд	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	отходов нет
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

Подписи членов комиссии:

Калер В.А.
Дубок О.Г.
Клиш О.В.

Согласованно:

Ответственный по питанию

М. Кравченко Л.В.