

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

от 22.09.2015 г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей:

Мамин Елена Александровна
Жуков Ольга Сергеевна
Жидков 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	Темпера тура блюд	Соответствие норме отпуска
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Каша вязкая молочная рисовая	Растекается по тарелке, цвет белый с сероватым оттенком. Постороннего запаха и привкуса не имеет	горячая	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 ссвеж есварен. яйцам.	норма	да
	Хлеб ржанопшеничный	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 соответствуют, без посторонних привкусов и запахов.	норма	да

		свойствами. Начинка распределена равномерно. Начинка однородной консистенции, без крупинок и комочков		
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	помещения для приема пищи	чистые		
	состояние обеденной мебели	обустроенная мебель чистая		
	состояние столовой посуды	полностью оборудованная чистая		
	наличие салфеток на столах	салфетки в достаточном количестве		
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Правила употребления пищи дети моют руки			
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Одежда у работников буфетов чистая			
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Жир - 5%			
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

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 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
груша	Плоды, без повреждений вредителями и болезнями, без повреждения кожицы плода, Плоды однородные по степени зрелости, но не зеленые и не перезревшие	норма	да
Вафли «Золотце мое»	По вкусу и запаху Свойственные данному наименованию вафель, без постороннего привкуса и запаха Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Вафли одинакового размера и правильной формы,... Вафельные листы равномерно пропе- ченные, с развитой пористостью, обла- дающие хрустящими	норма	да

Подписи членов комиссии:

Кист Александр В.А.

Савин Александр О.А.

Савин Александр О.А.

Согласованно:

Ответственный по питанию

Кр

Кравченко Т.В.