

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Ваховская общеобразовательная средняя школа"

АКТ № 4

проверки организации горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.05.2025г.

Время проверки: 09:00 час (завтрак, 1-5 классы)

Цель проверки: контроль качества оказания услуг по питанию детей в школе.

Состав комиссии родительского контроля:

1. Сабаш Евгения Сергеевна, социальный педагог
2. Петриченко Надежда Александровна, мать обучающейся 4 класса и обучающегося 6 класса.
3. Рубашенко Ирина Валерьевна, медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 13.05.2025 года, комиссией родительского контроля школы была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Вопросы проверки	Результат	Способ определения
1.	Есть ли меню для всех возрастных групп?	да	визуально
2.	Вывешено ли меню для ознакомления детей и родителей?	да	визуально
3.	Соответствие блюд утвержденному меню	соответствует	сравнение
4.	Есть ли в меню запрещенные продукты?	нет	сравнение
5.	Вкусовые качества блюд	<u>Каша рисовая вязкая:</u> Каша белая, однородная, без посторонних частиц. Крупа мягкая, разваренная. Добавлено сливочное масло. Запах молока, без постороннего <u>Кофейный напиток:</u> Вкус сладкий. Цвет коричневый, насыщенный. Консистенция	

		<p>однородная. Запах кофе.</p> <p><u>Батон пшеничный:</u> Пористый, мягкий. Цвет белый. Вкус сладковатый. Запах свежей выпечки. Не крошится.</p> <p><u>Масло сливочное:</u> Запах без постороннего. Вкус сливочный. Цвет желтый, без постороннего. В меру мягкое, хорошо размазывается.</p> <p><u>Сыр:</u> Цвет желтый, однородный. Без постороннего налета. Запах без постороннего.</p> <p><u>Йогурт:</u> Упаковка без повреждений. Консистенция однородная. Вкус и запах без постороннего. Цвет белый с вкраплениями добавок.</p>	
6.	Соответствуют ли порции заявленному меню и возрастной потребности детей?	соответствуют	взвешивание
7.	Проведена ли витаминизация третьих блюд?	да	меню
8.	Проводится ли ежедневный бракераж всех приготовленных блюд?	проводится	журнал бракеража готовой продукции
9.	Имеется ли в наличии журнал бракеража? Постоянно ли заполняется?	имеется; заполняется регулярно	журнал бракеража готовой продукции
10.	Имеется ли документация, которая подтверждает качество и безопасность пищевых продуктов, продовольственного сырья, поступающего в школу?	имеется	проверка наличия документов
11.	Выявлены ли факты исключения отдельных блюд из меню, при сравнении реализуемого меню с утвержденным?	нет	сравнение
12.	Имеются ли факты выдачи	нет	термометрия блюд

	остывшей пищи детям?		
13.	Соблюдается ли график посещения столовой	соблюдается	сравнение
14.	Соблюдается ли безопасная дистанция при посадке, хватает ли посадочных мест)	соблюдается; посадочных мест хватает	наблюдение
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	созданы	имеются раковины, электросушилка, моющие средства, бумажные полотенца, емкость с антисептиком для рук.
16.	Соблюдаются ли обучающимися правила личной гигиены перед приемом пищи?	соблюдаются	наблюдение
17.	Соблюдаются ли гигиенические требования работниками столовой (маски, перчатки, чепцы).	соблюдаются	наблюдение
18.	Санитарное состояние обеденного зала, обеденных столов.	Обеденные столы чистые. Пол чистый. Поверхности столов и пол моются после кормления.	визуально, наблюдение
19.	Организовано ли бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс (завтрак)?	организовано	меню
20.	Соблюдаются ли сроки реализации скоропортящихся продуктов в соответствии сопроводительных документов?	соблюдаются	сравнение
21.	Все ли технологическое и кухонное оборудование находится в рабочем состоянии	все оборудование в рабочем состоянии	визуально

На момент проведения проверки заявлено к питанию на завтрак 32 детей. Масса блюд на одного ребенка составила 644г. Масса несъеденных остатков 460 кг. Процент несъедаемой пищи 2.2 %.

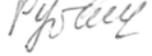
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.-

Подпись членов родительского контроля (комиссии):

1. Сабаш Е.С. 

2. Петриченко Н.А. 

3. Рубашенко И.В. 

С протоколом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар



Дорохова В.В.