

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Ваховская общеобразовательная средняя школа"

АКТ № 2

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 10.12.2024г.

Время проверки: 12:00 час (обед, 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. Зиятдинова Надежда Викторовна, мать обучающейся 3 класса
3. Рубашенко Ирина Валерьевна, медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 10.12.2024года, 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>Салат из квашеной капусты:</u> Консистенция хрустящая, сочная. Цвет белый со слегка темноватым оттенком. Вкус квашеной капусты приятно- кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый. <u>Сок яблочный:</u> Цвет желтый. Аромат яблочного сока, без постороннего.	

		<p>Прозрачный. <u>Хлеб пшеничный,</u> <u>ржаной:</u> Мягкий, свежий. Мякиш пористый. Запах выпечки, без постороннего. <u>Суп картофельный с</u> <u>бобовыми (б/м)</u> Цвет светло-желтый. Бульон прозрачный. Овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, сохраняется соотношение жидкости и плотной части супа. Запах овощей и специй. Мясо не переварено. <u>Гуляш из говядины:</u> Мясо сочное, не переваренное. Овощи мягкие. Консистенция однородная. Цвет и запах соответствуют блюду, без постороннего. <u>Макаронные изделия:</u> Макароны не разварившиеся. Консистенция мягкая, нежная. Вкус умеренно соленый.</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,	имеется	проверка наличия документов

	продовольственного сырья, поступающего в школу?		
11.	Выявлены ли факты исключения отдельных блюд из меню, при сравнении реализуемого меню с утвержденным?	нет	сравнение
12.	Имеются ли факты выдачи остывшей пищи детям?	нет	термометрия блюд
13.	Соблюдается ли график посещения столовой	соблюдается	сравнение
14.	Соблюдается ли безопасная дистанция при рассадке, хватает ли посадочных мест (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 27 детей. Масса блюд на одного ребенка составила 749г. Масса несъеденных остатков 0,890 кг. Процент несъедаемой пищи 1.8 %.


ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.-

Подпись членов родительского контроля (комиссии):

1. Сабаш Е.С. 

2. Зиятдинова Н.В. 

3. Рубашенко И.В. 

С протоколом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар _____



Дорохова В.В.