

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Ваховская общеобразовательная средняя школа"

АКТ № 3

проверки организации горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 20.02.2024г.

Время проверки: 12.00 час (обед, 1-4 классы)

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

Состав комиссии родительского контроля:

1. Петрова Ирина Анатольевна, методист
2. Зиятдинова Надежда Викторовна, мать обучающихся 2 и 10 классов
3. Рубашенко Ирина Валерьевна, медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 20.02.2024года, 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 свеклы:</u> нарезка однородная, заправлено маслом. Цвет темно-малиновый. Запах без постороннего. <u>Уха их горбуши и картофеля</u> Бульон прозрачный. Однородная нарезка овощей, форма нарезки сохранена. Рыба не разварена. Крупа мягкая.	органолептические показатели

		<p>Запах рыбы и овощей.</p> <p><u>Фрикадельки</u> из <u>птицы</u>:</p> <p>Корочка – мягкая, мякоть сочная, мясо не распадается, сохраняет форму. Цвет на поверхности и на срезе – светло-серый.</p> <p>Запах мяса птицы без постороннего.</p> <p><u>Рис припущенный с овощами</u></p> <p>Крупа не разваренная, поверхность не заветренная. Овощи распределены равномерно. Запах без постороннего.</p> <p><u>Компот</u> из <u>апельсинови смеси «Витошка»</u></p> <p>Цвет оранжевый, насыщенный. Запах апельсинов. Без постороннего.</p> <p><u>Хлеб пшеничный, ржаной</u></p> <p>Мягкий, свежий</p> <p>Мякиш пористый.</p> <p>Запах выпечки, без постороннего</p>	
6.	Соответствуют ли порции заявленному меню и возрастной потребности детей?	соответствуют	взвешивание
7.	Проведена ли витаминизация третьих блюд?	да	салат из свеклы компот из апельсинов
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	имеется	проверка наличия документов






	безопасность пищевых продуктов, 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)	соблюдается; посадочных мест хватает	наблюдение
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	созданы	имеются раковины, электросушилка, 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 обед 34 ребенка. Масса блюд на одного ребенка составила 815г. Масса несъеденных остатков 1,360 кг. Процент несъедаемой пищи 4,9 %.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.-

Подпись членов родительского контроля (комиссии):

1. Петрова И.А. 
2. Зиятдинова Н.В. 
3. Рубашенко И.В. 

С протоколом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар  \_\_\_\_\_ Дорохова В.В.