

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Ваховская общеобразовательная средняя школа"

АКТ № 1

проверки организации горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 17.09.2024г.

Время проверки: 09.10 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. Зиятдинова Надежда Викторовна, мать обучающейся 3 класса
3. Рубашенко Ирина Валерьевна, медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 17.09.2024года, 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>Каша пшенная:</u> каша однородная, крупа хорошо разварена. Цвет желтый, без постороннего. Запах без признаков подгорелой каши. <u>Чай с сахаром</u> Цвет коричневый. Аромат чая, без постороннего. Прозрачный, без чаинков.	органолептические показатели

		<p><u>Батон</u> Мягкий, свежий Мякиш пористый. Запах выпечки, без постороннего.</p> <p><u>Конфеты</u> Мягкие. Упаковка не нарушена</p> <p><u>Йогурт</u> Консистенция однородная. Цвет и запах соответствуют продукту, без постороннего.</p>	
6.	Соответствуют ли порции заявленному меню и возрастной потребности детей?	соответствуют	взвешивание
7.	Проведена ли витаминизация третьих блюд?	нет	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 остывшей пиццы 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, моющие средства, бумажные



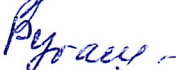
			полотенца, емкость с антисептиком для рук.
16.	Соблюдаются ли обучающимися правила личной гигиены перед приемом пищи?	соблюдаются	наблюдение
17.	Соблюдаются ли гигиенические требования работниками столовой (маски, перчатки, чепцы).	соблюдаются	наблюдение
18.	Санитарное состояние обеденного зала, обеденных 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 28 детей. Масса блюд на одного ребенка составила 540г. Масса несъеденных остатков 0,790 кг. Процент несъедаемой пищи 5.2 %.


**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.