

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"Ваховская общеобразовательная средняя школа"

АКТ № 3

проверки организации горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13.03.2023г.

Время проверки: 09.10 час (завтрак, 1-4 классы)

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

Состав комиссии родительского контроля:

1. Петрова Ирина Анатольевна, методист
2. Нигматуллина Ирина Владимировна, мать обучающейся 8 класса
3. Тиунова Ольга Борисовна, медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 13.03.2023года, 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:</u> Каша белая, однородная, без посторонних частиц. Крупа мягкая, разваренная. Добавлено сливочное масло. Запах молока, без постороннего <u>Кофейный напиток:</u> Цвет светло – коричневый. Кофейный аромат.	



		<p><u>Батон нарезной:</u> Пропеченный, пористый. Корочка желтая. Запах без постороннего.</p> <p><u>Бутерброд горячий с сыром</u> Батон имеет золотистую корочку, сыр растопленный, запеченный. Запах без постороннего.</p> <p><u>Йогурт</u> Масса однородная. Запах фруктов, без постороннего.</p>	
6.	Соответствуют ли порции заявленному меню и возрастной потребности детей?	соответствуют	взвешивание
7.	Проведена ли витаминизация третьих блюд?	да	йогурт
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 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	созданы	имеются раковины, электросушилка,




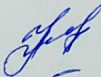
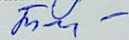
	гигиены?		бумажные полотенца, емкость с антисептиком для рук.
16.	Соблюдаются ли обучающимися правила личной гигиены перед приемом пищи?	соблюдаются	наблюдение
17.	Соблюдаются ли гигиенические требования работниками столовой (маски, перчатки, чепцы).	соблюдаются	наблюдение
18.	Санитарное состояние обеденного 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 45 детей. Масса блюд на одного ребенка составила 596г. Масса несъеденных остатков 1080г. Процент несъедаемой пищи 4,0 %.


**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1.-

Подпись членов родительского контроля (комиссии):

1. Петрова И.А. 
2. Нигматуллина И.В. 
3. Тиунова О.Б. 

С протоколом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар  Дорохова В.В.