

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Ваховская общеобразовательная средняя школа"

АКТ № 1

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 19.12.2023г.

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. Петриченко Надежда Александровна, мать обучающихся 3 и 5 классов
3. Бублик Любовь Владимировна, медицинский работник

составили настоящий акт в том, что 19.12.2023года, 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>Огурцы соленые:</u> целые, немятые, без повреждений. Аромат пряностей. <u>Борщ с капустой и картофелем, сметаной с мясом</u> Овощи мягкие, не разваренные, форма нарезки сохранена. Запах овощей и специй. Цвет красный. Мясо не переварено. Сметана добавлена.	органолептические показатели

		<p><u>Жаркое по-домашнему:</u> Мясо сочное, не переваренное. Овощи мягкие, форма нарезки сохранена. Запах тушеных мяса и овощей.</p> <p><u>Компот из смеси сухофруктов</u> Цвет коричневый, насыщенный. Запах сухофруктов. Без постороннего.</p> <p><u>Хлеб пшеничный, ржаной</u> Мягкий, свежий Мякиш пористый. Запах выпечки, без постороннего</p>	
6.	Соответствуют ли порции заявленному меню и возрастной потребности детей?	соответствуют	взвешивание
7.	Проведена ли витаминизация третьих блюд?	да	огурцы компот
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	соблюдается; посадочных мест	наблюдение

	посадочных мест)	хватает	
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 31 ребенок. Масса блюд на одного ребенка составила 766г. Масса несъеденных остатков 1,05кг. Процент несъедаемой пищи 4,4 %.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1.-

Подпись членов родительского контроля (комиссии):

1. Петрова И.А.

2. Петриченко Н.А.

3. Бублик Л.В.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Шеф-повар _____

Дорохова В.В.