

АКТ № 3 от 29.11. 20 23 г.
родительского контроля столовой МАОУ СОШ № 10 города Калининграда на
предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 29.11.2023

Время проверки: 10:40 – 13:00

Комиссия, участники проведения «Родительского контроля» проводившая
проверку в составе:

ФИО лиц из числа бракеражной комиссии:

Кочергина Т.Е.

Пьянкина А.Г.

Степанова А.В.

Корягина Е.В.

ФИО лиц из числа состава родительского контроля школы:

Полемкова Светлана Сергеевна
Мотылева Елена Сергеевна

Анкеты участников «Родительского контроля» (Приложение №1) к
настоящему акту.

Настоящий акт о том, что 29.11.2023г. года
в 10:40 была проведена проверка качества питания в МАОУ СОШ №
10.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние пищевого блока.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 10:40 Окончание проверки 13:00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Была произведена проверка овощного склада первичной обработки, все ярлыки со сроками годности имеются в наличии. Все овощи израсходуются день в день, проверка холодильника молочной гастрономии, произведена проверка проб, все ярлыки со сроками годности и маркировками имеются в наличии. Пробы соответствуют меню, хранятся 48 часов, инструкции имеются. Была произведена проверка склада для сыпучих продуктов, проверка холодильника мясной продукции, все ярлыки со сроками годности и маркировками имеются в наличии. Была произведена проверка готовой продукции.
- 2) Завтрак и обед соответствует утвержденному меню.
- 3) Организовано питание для воспитанников и обучающихся в МАОУ СОШ №10.
- 4) Столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым

количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

- 5) Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.
- 6) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 7) На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов.
- 8) Для обеспечения питьевого режима детей в обеденном зале установлен кулер с питьевой водой и стаканами.
- 9) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 10) Имеется сборник технологических карт ООО «Русский пир», суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- 11) Холодильные камеры в количестве 7 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
- 12) Организация питания:

Красная 301 : для мытья рук имеются 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 2 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дез.средством, для каждого класса накрываются отдельные столы. Посадочных мест в достаточном количестве (172 посадочных мест). Все классные руководители сопровождают свои классы.

Так же организовано питание для всех воспитанников МАОУ СОШ № 10.

Войнич 1 : для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 3 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дез.средством, для каждого класса накрываются отдельные столы. Посадочных мест в достаточном количестве (160 посадочных мест). Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 13) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, безсколов. Столы накрывают до начала перемены.
- 14) Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора - нет. На момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно.
- 15) Была проверена документация (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Журнал учета проведения генеральных уборок , Журнал учета прихода и расходования дезинфицирующих средств, Журнал учета работы бактерицидной лампы, Журнал учета температуры и влажности в складных помещениях, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал бракеражной скоропортящейся пищевой продукции ,Журнал гигиенический, технологические карты, меню), к ведению документации пищеблока претензий нет.
- 16) В ходе проверки в пищеблоке нарушения **не выявлены.**

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей


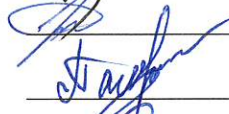


Анкета для членов бракеражной комиссии «Родительского контроля»

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
11	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
18	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Акт подписали:

Дата 29.11.2023г.

 Степанова Д.В.
 Кочуркина Т.Е.
 Степанова И.
 Кочуркина Е.В.

Форма оценочного листа для родителей осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО родителя Матвеева Елена Сергеевна

ФИО обучающегося/воспитанника Матвеева Анна

Класс 4 а

Дата 29.11.2017

Произвели проверку _____ (завтрак, обед, полдник – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус)				Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Технология поддачи	Температура блюда	Полновесность порции	
омлет с кефиром завт	отл.	отл	соотв.	соотв.	соотв
шницель	отл	отл	соотв	соотв	соотв
какао с печеньем	отл	отл	соотв	соотв.	соотв.
сдобное пирож.	отл	отл	соотв	соотв	соотв.

Визуальное количество отходов

0-5%	5-10% ✓	10-20%
Более 20%	Затрудняюсь с ответом ✓	

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует/не соответствует)

соотв.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток) (имеется в достаточном количестве/отсутствует)

соотв.

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся (наличие мыла, наличие работающих сушилок) (имеется в достаточном количестве/отсутствует)

имеется

Нарушение санитарных норм (наличие и состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу) (установлено/не установлено)

не установлено

Претензии к качеству предоставленных блюд для питания (имеем/не имеем)

не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

отлично

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий?	
	А) да	+
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+
	А) да	
	Б) нет	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	
11	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+

	Б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
18	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Другие

замечания:

Замечаний нет.

Дата

29.11.2023.

Подпись



Форма оценочного листа для родителей осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО родителя Гашкова Светлана Юрьевна

ФИО обучающегося/воспитанника Мосашишин Терман

Класс 6А, 1А

Дата 29.11.2023.

Произвели проверку _____ (завтрак, обед, полдник – указать нужное)

Наименование блюда	Органолептические свойства (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус)				Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Технология подачи	Температура блюда	Полновесность порции	
1. Омлет с кукурузой сметаной	Отм	Отм	соответ ствует	соответ ствует	Соответ ствует
2. Салат из свеклы, капусты с кукурузой и брынзой со сметаной	Отм	Отм	Соответ	Соответ ствует	Соответ ствует
1. Какао с молоком	Отм	Отм	соответ ств	соответ	Соответ ств
2. Сурим из рыбы карт. пюре рисовый пирог пирожки	Отм	Отм	Соответ ствует	Соответ ствует	Соответ ствует

Визуальное количество отходов

0-5%	5-10% ✓	10-20%
Более 20%	Затрудняюсь с ответом	

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует/не соответствует)

Соответ.

Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток) (имеется в достаточном количестве/отсутствует)

Соответ.

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся (наличие мыла, наличие работающих сушилок) (имеется в достаточном количестве/отсутствует)

Соответствует.

Нарушение санитарных норм (наличие и состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу) (установлено/не установлено)

не установлено.

Претензии к качеству предоставленных блюд для питания (имеем/не имеем)

не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

Отличная

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
	А) да	+
	Б) нет	
4	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий?	
	А) да	+
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	+
	Б) да	
11	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+

	Б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
18	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Другие

замечания: Замечаний нет.

Дата 29.12.2023

Подпись Ильин Александр Сергеевич