

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10**

236023, Российская Федерация,
г. Калининград, ул. Войнич, 1
ИНН 3904017003

тел/факс (4012)21-65-08, тел: 95-21-51
Электронная почта: maouschool10@edu.klgd.ru
ОГРН 1023900597390

**Акт о проверке № 2 за 2024-2025 учебный год в столовой «Родительский контроль»
МАОУ СОШ № 10 от 17.10.2024**

Комиссия в составе:

- организатора школьного питания Корягиной Е.В.
члены бракеражной комиссии:
- заместитель директора Кочергиной Т.Е.
- заместитель директора Пьянкина А.Г.
- заместитель директора Степанова А.В.

Родительский контроль:

Родители 1-7 классов, родители воспитанников

Алексеева С.С.
Туркина Е.С.

составила настоящий акт в том, что 17.10.2024 г. была произведена проверка столовой МАОУ СОШ № 10, а именно:

1. Была произведена проверка овощного склада, овощного цеха первичной обработки, проверка холодильника молочной гастрономии, склада для сыпучих продуктов. Все ярлыки со сроками годности имеются в наличии. Была произведена проверка дезрастворов. Разведены 17.10.2024 (ярлык имеется). Вёдра для обработки цехов имеются. Была произведена проверка проб. Пробы соответствуют меню, хранятся 48 часов. Контроль соблюдения массы порций при организации питания обучающихся соответствует норме (фотоотчет прилагается).

Визуальное количество отходов 5-10%.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

- 1) Организовано усиленное питание обучающихся 1-4,5-11 классов.
- 2) Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования.
- 3) Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.
- 4) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 5) Для обеспечения питьевого режима детей в обеденном зале установлен кулер с питьевой водой и стаканами.
- 6) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба.

На момент проверки выставлены контрольное блюда.

- 7) В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- 8) Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
- 9) Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

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 РК «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 8 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 6 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.

- 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.

Члены комиссии:

Заместитель директора _____ /Пьянкина А.Г./
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Заместитель директора _____ /Кочергина Т.Е./
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Заместитель директора _____ /Степанова А.В./
(должность) (подпись) (расшифровка)

Организатор питания по школе _____ /Корягина Е.В. /
(должность) (подпись) (расшифровка)

Заведующая столовой _____ /Варфаламеева И.А./
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Заведующая столовой _____ /Розметова М.И./
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

Родительский контроль _____ /Алексеева С.В.
(подпись) (расшифровка подписи)

Родительский контроль _____ /Курочкин С.С.
(подпись) (расшифровка подписи)

--	--	--	--	--	--

Визуальное количество отходов

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

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует/не соответствует)

Соответствует

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

Имеется

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

5

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ НЕ УСПЕВАЕТЕ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

(ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА ИНОГДА НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА НЕТ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА НЕТ ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

	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	Написано ли ежедневное 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 помещений?	
	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: _____

**Список инициативной группы Родительского контроля
за организацией горячего питания МАОУ СОШ №10**

Класс	ФИО	Подпись
1	Курочкина Е.С.	
2	Алексеева О.С.	
3		

Дата 17.10.24

Подпись

Форма оценочного листа для родителей, осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО

родителя

Алексеева Виктория Сергеевна

ФИО

обучающегося

Алексеев Сергей Александрович

Алексеев Лев Александрович

Класс

4, Б

Дата

14.10.2024

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

Наименование блюда	Органолептические свойства (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус)				Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Технология подачи	Температура блюд	Полновесность порции	
суп рис с курицей, салат со свежей, картофель	норм	норм	норм	норм	соответствует

--	--	--	--	--	--

Визуальное количество отходов

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

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует/не соответствует)

соответствует

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

имеется в достаточном количестве

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

имеется в достаточном количестве

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

удовлетворительная

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
 ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 ДА НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
 НЕ НРАВИТСЯ НЕ УСПЕВАЕТЕ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
 ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

(ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
 ДА ИНОГДА НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
 ДА НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 ДА НЕТ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
 НЕВКУСНО ГОТОВЯТ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?
 ДА НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?
 ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 ДА НЕТ ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
 ДА НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

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

	Б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы помещений?	
	А) да	<i>Да</i>
	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	<i>Да</i>
	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: _____

**Список инициативной группы Родительского контроля
за организацией горячего питания МАОУ СОШ №10**

Класс	ФИО	Подпись
1	<i>Алексеева А.С.</i>	
2	<i>Кузнецова А.С.</i>	
3		

Дата *14.10.2024*

Подпись *АМ*