

**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 № 3 за 2024-2025 учебный год в столовой «Родительский контроль»  
МАОУ СОШ № 10 от 08.11.2024**

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 1-9 классов, родители воспитанников

составила настоящий акт в том, что 08.11.2024 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 08.11.2024 (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 контрольные 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 термомуш 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,


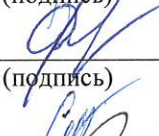
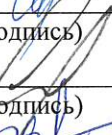

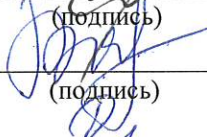
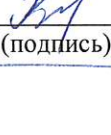


тарелки чистые, безсколов. Столы накрывают до начала перемены.

- 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:

<u>Заместитель директора</u> (должность)	 (подпись)	<u>/Пьянкина А.Г./</u> (расшифровка подписи)
<u>Заместитель директора</u> (должность)	 (подпись)	<u>/Кочергина Т.Е./</u> (расшифровка подписи)
<u>Заместитель директора</u> (должность)	 (подпись)	<u>/Степанова А.В./</u> (расшифровка)
<u>Организатор питания по школе</u> (должность)	 (подпись)	<u>/Корягина Е.В. /</u> (расшифровка)
<u>Заведующая столовой</u> (должность)	 (подпись)	<u>/Варфаламеева И.А./</u> (расшифровка подписи)
<u>Заведующая столовой</u> (должность)	 (подпись)	<u>/Розметова М.И./</u> (расшифровка подписи)

Родительский контроль \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (расшифровка подписи)

Родительский контроль \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (расшифровка подписи)

Расшифровка  
автограф  
род. контроля!



Форма оценочного листа для родителей осуществляющих  
«Родительский контроль»

ФИО

родителя

Фарафонова Юлия Александровна

ФИО

обучающегося

Фарафонова Милана Артемовна

Класс 2А

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

Наименование блюда	Органолептические свойства (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус)		Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Технология подачи	
Суп рыбный	отлично		соответствует
карт. отв.	отлично		соответствует
курица	отлично		соответствует
с-те капуста	отлично		соответствует
запек. твор.	отлично		соответствует

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует/не соответствует)

---



---



---

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

соответствует требованиям

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

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

Визуальная оценка отходов:

0-5%	5-10%	10-20%
Более 20%	Затрудняюсь ответить ✓	

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

Общая оценка организации питания в столовой  
качество приготовления пищи соответствует требованиям (очень вкусно).  
Проблема и пожелание детей - подача салата в отдельном сапачнике.  
Также организовать связь с классными руководителями, о двоякомерно приходить детей в столовую, т.к. дети жаждут на ~~ка~~ часто оставшую еду.



## Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, напишите 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

*Ребенок*

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 ПЕРЕМЕНЫ 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 \_\_\_\_\_

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: 8 ноября 2024

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:  
\_\_\_\_\_

№	Вопрос	Ответ
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>Вывешен ли график приема пищи обучающимися?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	

	Б) нет	
<b>8.</b>	<b>Соответствует ли вкус приготовленных блюд</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>9.</b>	<b>Соответствует ли запах приготовленных блюд?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>10.</b>	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	✓
<b>11.</b>	<b>Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>12.</b>	<b>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
<b>13.</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
<b>14.</b>	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
<b>15.</b>	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подача салата в отдельных  
салатниках

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Жалобы детей на температуру подачи  
блюда, зачастую еда холодная

Дата 10.11.2024

Подпись Раф

Гараранба

**Форма оценочного листа для родителей осуществляющих  
«Родительский контроль»**

ФИО  
полителеа Фрузаева В.А.

ФИО  
обучающегося Фрузаев Б.Р. и Фрузаева А.В.  
Класс 249

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

Наименование блюда	Органолептические свойства (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус)		Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Технология подачи	
Завтрак	отл.	/	все
зюльканья	отл.		соответствует
творожник	отл.		
обед	отл.		
суп рыбный	отл.		
карт. отвар.	отл.		
пюре	отл.		
салат капустный	отл.		

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, все имеется

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

Визуальная оценка отходов:

0-5%	5-10%	10-20%
Более 20%	Затрудняюсь ответить	

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

не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

Все очень понравилось, большое спасибо

## 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 ПЕРЕМЕНЫ 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 \_\_\_\_\_

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 08.11.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

Фрунзе В А

№	Вопрос	Ответ
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>Вывешен ли график приема пищи обучающимися?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да



	Б) нет	
<b>8.</b>	<b>Соответствует ли вкус приготовленных блюд</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
<b>9.</b>	<b>Соответствует ли запах приготовленных блюд?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
<b>10.</b>	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	да
	А) да	
	Б) нет	
<b>11.</b>	<b>Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?</b>	да
	А) да	
	Б) нет	
<b>12.</b>	<b>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>	да
	А) да	
	Б) нет	
<b>13.</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	нет
<b>14.</b>	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
	В) состояние	
<b>15.</b>	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

все покрывшись.

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

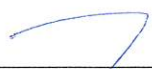


Дата

08.11.24.

Подпись

Фед. Круземир

Список инициативной группы Родительского контроля  
за организацией горячего питания МАОУ СОШ № 10  
08.11.2024 года

Класс	ФИО	Подпись
1	Фрунзалин В.А.	
2	Ферендротова И.Р.	
3	Корочки Е.В.	
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

рассказываю  
в мессенджерах  
«Родительский контроль»  
08.11.24.

  
Корочки  
Е.В.

