

**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: maoschool10@edu.klgd.ru
ОГРН 1023900597390

**Акт о проверке № 4 за 2024-2025 учебный год в столовой «Родительский контроль»
МАОУ СОШ № 10 от 26.12.2024 года**

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 28.12.2024 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 28.12.2024 (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:



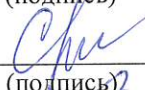
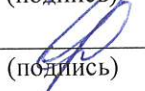

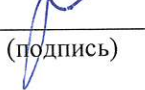


- 1) Была произведена проверка овощного склада первичной обработки, все ярлыки со сроками годности имеются в наличии. Все овощи израсходуются день в день, проверка холодильника молочной гастрономии, произведена проверка проб, все ярлыки со сроками годности и маркировками имеются в наличии. Пробы соответствуют 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 термощуп 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 (должность)	 (подпись)	/Пьянкина А.Г./ (расшифровка подписи)
Заместитель директора (должность)	 (подпись)	/Кочергина Т.Е./ (расшифровка подписи)
Заместитель директора (должность)	 (подпись)	/Степанова А.В./ (расшифровка)
Организатор питания по школе (должность)	 (подпись)	/Корягина Е.В. / (расшифровка)
Заведующая столовой (должность)	 (подпись)	/Варфаламеева И.А./ (расшифровка подписи)
Заведующая столовой (должность)	 (подпись)	/Розметова М.И./ (расшифровка подписи)
Родительский контроль	 (подпись)	/Ледер А.Н. (расшифровка подписи)
Родительский контроль	 (подпись)	/Торшова О.А. (расшифровка подписи)