

АКТ № _____ от 18.03.2024 г.
родительского контроля столовой МАОУ СОШ № 10 города Калининграда на
предмет организации горячего питания обучающихся Дата проведения проверки:
18.03.2024 года

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


ФИО лиц из числа бракеражной комиссии:

Лебедевой Е.В. 

Корягиной Е.В. 

Кочергина Т.Е. 

Степанова А.В. 

Пьянкина А.Г. 

Варфаламеева И.А. 

Розметова М.И. 

ФИО лиц из числа состава родительского контроля школы:

Тютюнова Н.Ю.; Луценко М.П.
Лисаев Р.Ф.

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

Настоящий акт о том, что 18.03.2024 года

в 09:00 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: 09:00 Окончание проверки 10:00 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 термомуф 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 «КК Русский Пир»
- 11) В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- 12) Холодильные камеры в количестве 7 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
- 13) Организация питания:
Красная 301 : для мытья рук имеются 8 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 (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 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.
- 14) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, безколов. Столы накрывают до начала перемен.
- 15) 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.
- 16) 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.
- 17) 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 18.03.2024г.

Кочергина И.С.
Льоткина А.Р.
Степанова Е.В.
Корякина Е.В.
Варфоломеева И.И.
Вознетова М.М.

Общая оценка организации питания в столовой

Столовая чистая и уютная,
имеется всё необходимое для
полноценного приема пищи.
Соблюдаются все условия санит-
тарной и личной гигиены.
Кухонные помещения чистые.
Еда разнообразная и очень
вкусная.

Все сан.-гиг. требования выпол-
няются в полном объеме.

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

Другие

замечания: *замечаний нет. Всё очень вкусно, приготовлено с душой. Спасибо!*

Дата *18.03.2024* Подпись

*Н. Гашу -
(Галенова)*

Форма оценочного листа для родителей осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО родителя Ищенко Наталья Петровна

ФИО обучающегося Ищенко Саша Игоревич Класс 1, Р

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

Наименование блюда	Органолептические свойства (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус)		Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Технология подачи	
Жидкая каша	Аппетитный внешний вид, умеренно-кожистая консистенция, приятный на вкус, оптимальное кол-во сахара, соли.	Технология подачи соблюдена, жареной картофель.	Соответствует норме отпуска
Какао	Насыщенный шоколадный вкус, точно сладкий.	Подавалось в стакане	Соответствует норме отпуска
Бутерброд с мясом и сыром	Свежее мясо хлеба сырный вкус и запах	Соблюдена	Соответствует норме

Общая оценка организации питания в столовой

	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:

Дата

18.03.2024

Подпись

И.А. Луценко (И.А. Луценко)

Общая оценка организации питания в столовой

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

Другие

замечания: _____

Дата 18.03.2024г

Подпись

Л. А. У.