

**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 № 1 за 2024-2025 учебный год в столовой «Родительский контроль»
МАОУ СОШ № 10 от 19.09.2024**

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

составила настоящий акт в том, что 19.09.2024 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 19.09.2024 (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
19.04.2024 года.

Завтрак

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	НОРМА	ВЫХОД
Завтрак	гор.блюдо	671/м/сж	Котлета Домашняя запеченная с соусом сметанно-томатным 1/90	90	
	гор.блюдо	1669/м/сж	Макароны отварные с маслом 1/150	150	
	гор.напиток	1675/м/сж	Чай заварной с сахаром 1/200	200	
	хлеб		Хлеб пшеничный 1/20	20	
	фрукты	1672/м/сж	Салат из свежей капусты с морковью 1/60	60	

Обед

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	НОРМА	ВЫХОД
Обед	закуска	462/м/ссж	Випегрет овощной 1/60	60	
	1 блюдо	1453/м/ссж	Суп овощной с зеленым горошком со сметаной на бульоне 1/200	200	
	2 блюдо	1283/м/ссж	Бефстроганов из куриного филе 1/90	90	
	гарнир	1700/м/ссж	Рис отварной с маслом 1/150	150	
	сладкое	1658/м/ссж	Компот из ягод з/м 1/200	200	
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный 1/20	20	
	хлеб черн.		Хлеб ржано-пшеничный 1/20	20	

Визуальное количество отходов 5-10% .

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

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 термомуфта 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 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 перемен.*
- 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.

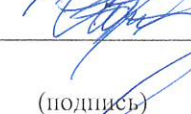
Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

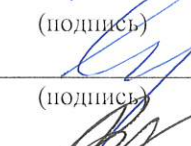
В МАОУ СОШ № 10 мониторинг осуществлялся с помощью анкетирования сервиса для опросов Google Forms. В анкетирование горячего питания МАОУ СОШ № 10 в Google Forms с 01.04.2024 года по 15.04.2024 год приняли участие 1332 человека, а это 83% от общего количества учащихся, из них 1-4 классы – 755 человек, 5-11 классы – 577 человек.

Члены комиссии:

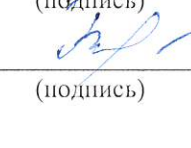
Заместитель директора _____  _____ /Пьянкна А.Г./
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

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)

Форма оценочного листа для родителей осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО родителя Маркова Елена Михайловна

ФИО обучающегося/воспитанника Марков Александр

Класс 1, "М"

Дата 19.09.2024

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

Наименование блюда	Органолептические свойства (внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус)				Соответствие норме отпуска
	Вкусовые	Технология подачи	Температура блюду	Полновесность порции	
<u>котл. фар. макарон. с+т со св. марк. чай клуб</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>	<u>норм</u>	<u>соответст.</u>

Визуальное количество отходов

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

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует/не соответствует)

соответс.

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

соответс.

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

имеется в достаточ. кол-ве

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

установлено

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

имеем

Общая оценка организации питания в столовой

5

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

Другие

замечания: нет замечаний

Дата 19.09.2024 Подпись



Форма оценочного листа для родителей осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО родителя Лопова Ирина Александровна
 ФИО обучающегося/воспитанника Лопов Вениамин

Класс 1.1
 Дата 19.09.24

Произвели проверку завтрак (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	
котлеты с макар. соусом со свинины морковкой, паштетом, зеленью.	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)

соответствует.

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

имеется в достаточном кол-ве

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

не выявлено

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

не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

5 (Пять)

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

Другие

замечания: выявленной нет

Дата 19.09 2024

Подпись

