

АКТ № 5 от 29.01.2024 г.
родительского контроля столовой МАОУ СОШ № 10 города Калининграда на
предмет организации горячего питания обучающихсяДата проведения проверки:
29.01.2024 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.

ФИО лиц из числа состава родительского контроля школы:

Головашкина Г.В.

Ахадова А.А.

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

Настоящий акт о том, что 29.01.2024 года
в 12:30 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: 12:30 Окончание проверки 13:20 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 термомушп 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 перемены.*
 - 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.


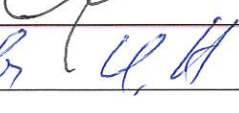
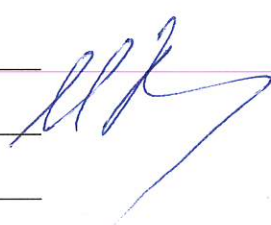


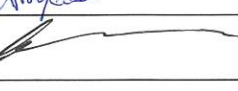
Анкета для членов бракеражной комиссии «Родительского контроля»

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	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 изделия?	
	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	90
	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	

Акт подписали:

Дата 29.01.2024 год

Королюха Е.В. 
 Барышников И.А.  
 Козлова И.А. 
 Степанова И.В. 
 Лавров Е.В. 

Форма оценочного листа для родителей осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО родителя Голованкина Галина Вячеславовна

ФИО обучающегося/воспитанника Бурин Михаил Иванович

Класс 2ч 5ч

Дата 29.01.24г.

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 блюда	Полновесность порции	
Салат из капусты	соот.	соотв.	соответ.	соотв.	соотв.
Шри	соот.	соотв.	соответ.	соотв.	соотв.
Курица из кури с макаронами	соот.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.
Компот из ям.	соот.	соотв.	соотв.	соотв.	соотв.

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)

Все достаточно чистое

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

Все соблюдается

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

Нарушений нет

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

Не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

Отлично!

	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	

Другие

замечания:

Нет.

Дата *29.01.24г.*

Подпись

[Подпись]

Форма оценочного листа для родителей осуществляющих
«Родительский контроль»

ФИО родителя Фаталиев Фархад Аалираи

ФИО обучающегося/воспитанника Ахаров Кашираи

Класс 1B

Дата 29.01.24

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 блюда	Полновесность порции	
<u>суп мочкаро на с тушеним курица салат</u>	<u>+</u>	<u>в норме</u>	<u>в норме</u>	<u>в норме</u>	<u>норма</u>

Визуальное количество отходов

0-5%	5-10% <i>✓</i>	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)

установлено

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

не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

5

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

	Б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	99
	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	99
	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: Замечаний нет

Дата

28.01.24

Подпись

