

**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 столовой «Родительский контроль» МАОУ СОШ № 10 от 13.09.2023

Комиссия в составе:

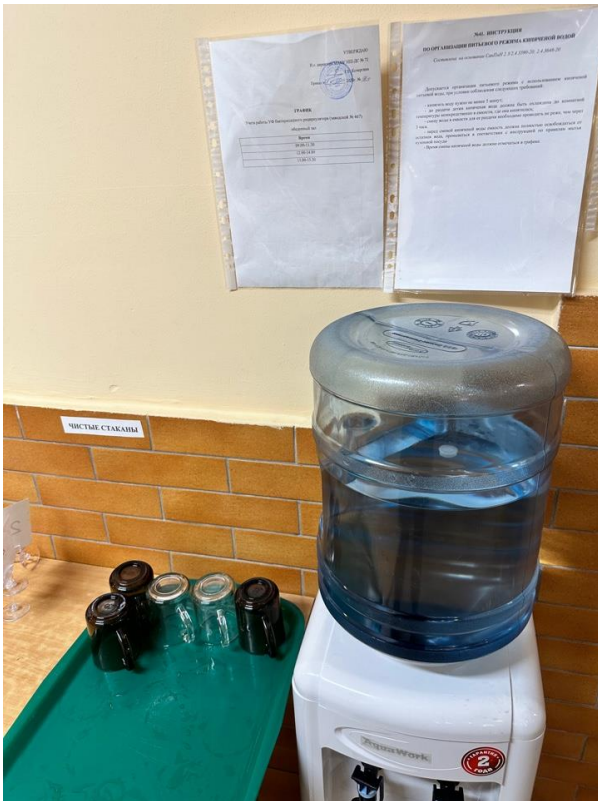
- организатора школьного питания Корягиной Е.В.
члены бракеражной комиссии:
 - заместитель директора Кочергиной Т.Е.
 - заместитель директора Пьянкина А.Г.
 - заместитель директора Степанова А.В.
- Родительский контроль:
Родители 6М класса и родители 3И класса.

составила настоящий акт в том, что 13.09.2023 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 13.09.2023 (ярлык имеется). Вёдра для обработки цехов имеются. Была произведена проверка проб. Пробы соответствуют меню, хранятся 48 часов.





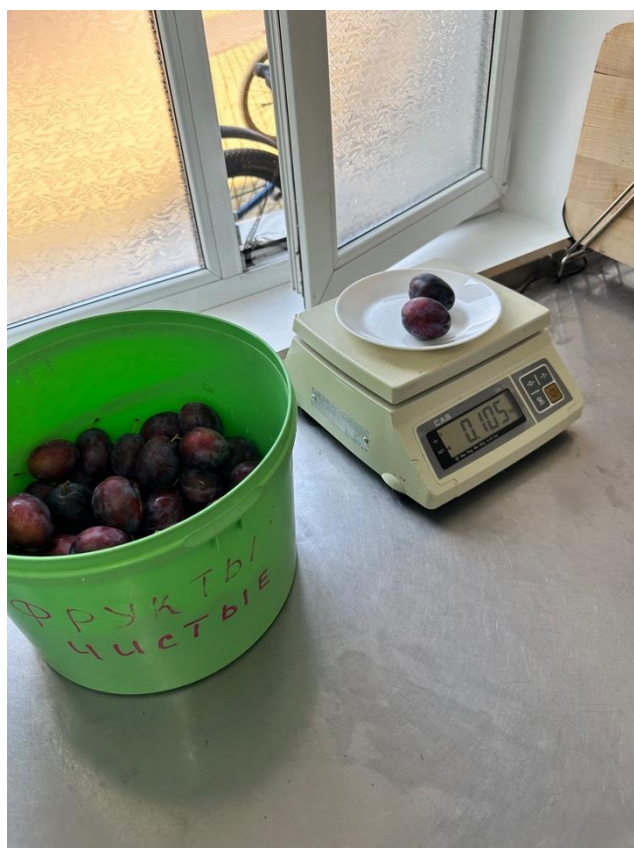




Контроль соблюдения массы порций при организации питания обучающихся
13.09.2023 года.

Завтрак

Блюдо	Масса порций (грамм)		
	7-11 лет	ФАКТ	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	65	
Первое блюдо			
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	150	150	
Гарнир			
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао- напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	200	
Фрукты по сезону	100	105	





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.

Выводы:

- 1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 2) Организация питания: 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.
- 3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.
- 4) 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.
- 5) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

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.

- 6) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.
- 7) 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)	_____	<u>/Пьянкна А.Г./</u> (расшифровка подписи)
<u>Заместитель директора</u> (должность)	_____	<u>/Кочергина Т.Е./</u> (расшифровка подписи)
<u>Заместитель директора</u> (должность)	_____	<u>/Степанова А.В./</u> (расшифровка)
<u>Организатор питания по школе</u> (должность)	_____	<u>/Корягина Е.В. /</u> (расшифровка)
<u>Заведующая столовой</u> (должность)	_____	<u>/Варфаламеева И.А./</u> (расшифровка подписи)
<u>Заведующая столовой</u> (должность)	_____	<u>/Розметова М.И./</u> (расшифровка подписи)