

**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 27.10.2023

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.
- заместитель директора Янисова А.А.

Родительский контроль:

Родители 1М класса и родители 3Н,6К класса.

составила настоящий акт в том, что 27.10.2023 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 27.10.2023 (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
27.10.2023 года.

Завтрак

Блюдо	Масса порций (грамм)		
	7-11 лет	ФАКТ	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60	55	
Первое блюдо			
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	150	155	
Гарнир			
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	210	
Фрукты по сезону	100	145	





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 (172 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)	_____	(подпись)	<u>/Пьянкна А.Г./</u> _____	(расшифровка подписи)
<u>Заместитель директора</u> (должность)	_____	(подпись)	<u>/Кочергина Т.Е./</u> _____	(расшифровка подписи)
<u>Заместитель директора</u> (должность)	_____	(подпись)	<u>/Степанова А.В./</u> _____	(расшифровка подписи)
<u>Заместитель директора</u> (должность)	_____	(подпись)	<u>/Янисова А.А./</u> _____	(расшифровка подписи)
<u>Организатор питания по школе</u> (должность)	_____	(подпись)	<u>/Корягина Е.В. /</u> _____	(расшифровка подписи)
<u>Заведующая столовой</u> (должность)	_____	(подпись)	<u>/Варфаламеева И.А./</u> _____	(расшифровка подписи)
<u>Заведующая столовой</u> (должность)	_____	(подпись)	<u>/Розметова М.И./</u> _____	(расшифровка подписи)

Отчёт о результатах мониторинга родительского контроля по вопросам организации горячего питания в МАОУ СОШ № 10 (ОКТАБРЬ 2023).

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 01.10.2023 года по 15.10.2023 год приняли участие 1384 человек, а это 86% от общего количества учащихся, из них 1-4 классы – 761 человек, 5-11 классы – 623 человек.

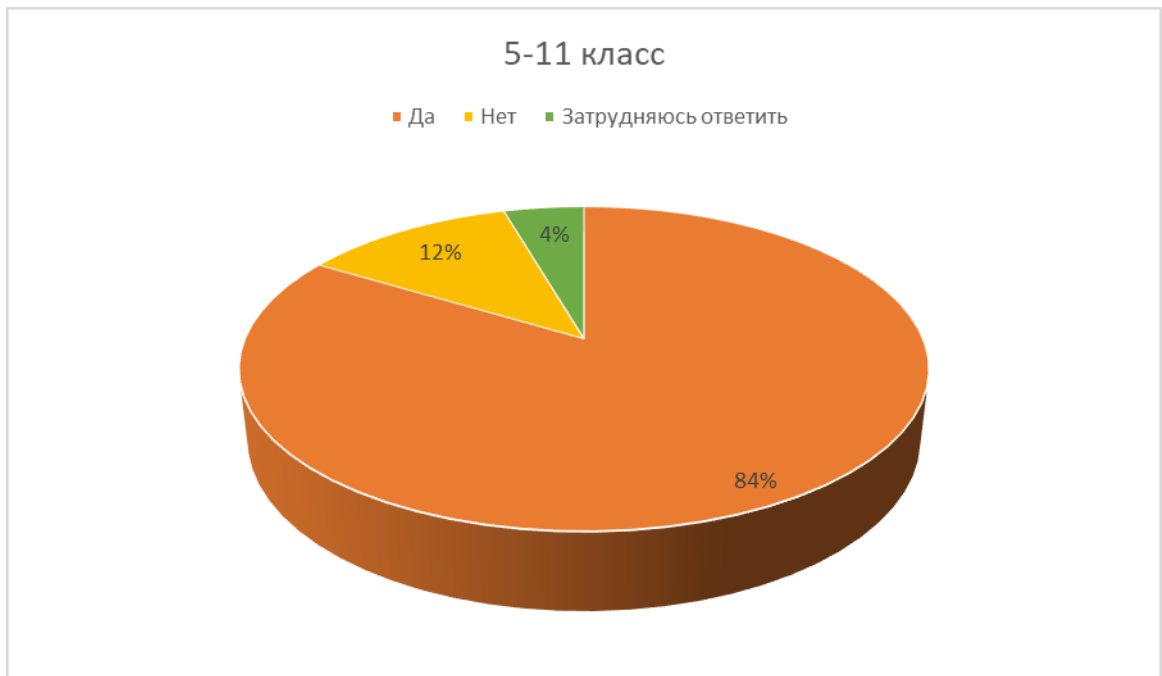
Результаты анкетирования горячего питания в МАОУ СОШ №10

(наименование ОУ)

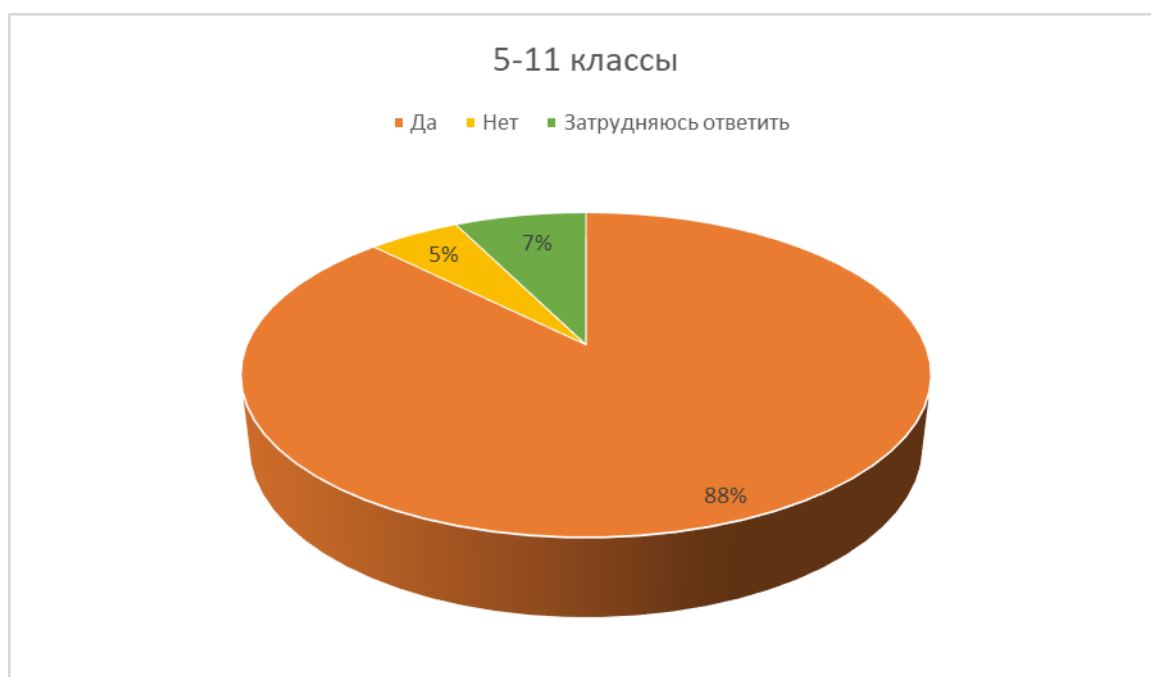
	Всего учащихся	Кол-во учащихся, принимающих участие в анкетировании	Ответы	Вопросы анкетирования*												
				1	2	3	3.1	4	5	6	7	7.1	8	8.1	9	10
1-4 классы	779	761	Да	680	721	761			692	722	620				657	681
			Нет	60	25	0			51	39	52		761		41	80
			Затрудняюсь	21	15	X				X			X	X		X
			Иное				0	761	18		89	141		761	53	
% положительных ответов			85													
% отрицательных ответов			15													
5-11 классы	830	623	Да	521	545	597			556	585	532				513	511
			Нет	74	32	26			32	38	31		623		36	59
			Затрудняюсь	28	46					X			X	X		X
			Иное			X	26	623	35		60	69		623	74	
% положительных ответов			94													
% отрицательных ответов			6													

* рекомендации Роспотребнадзора от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

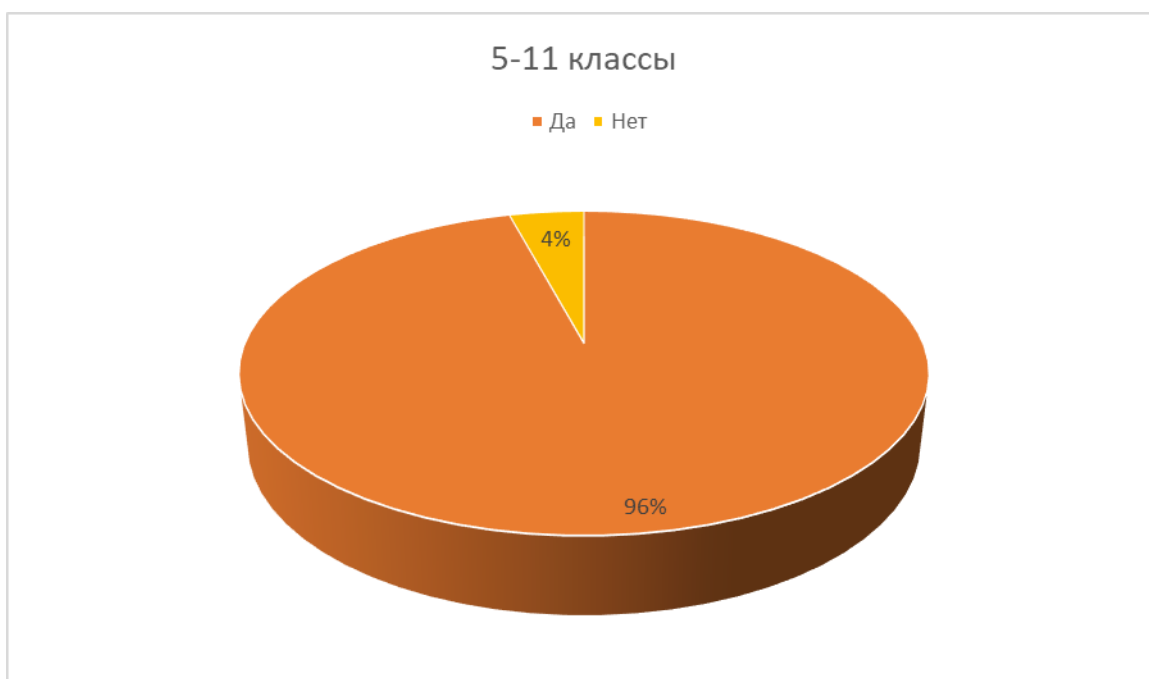
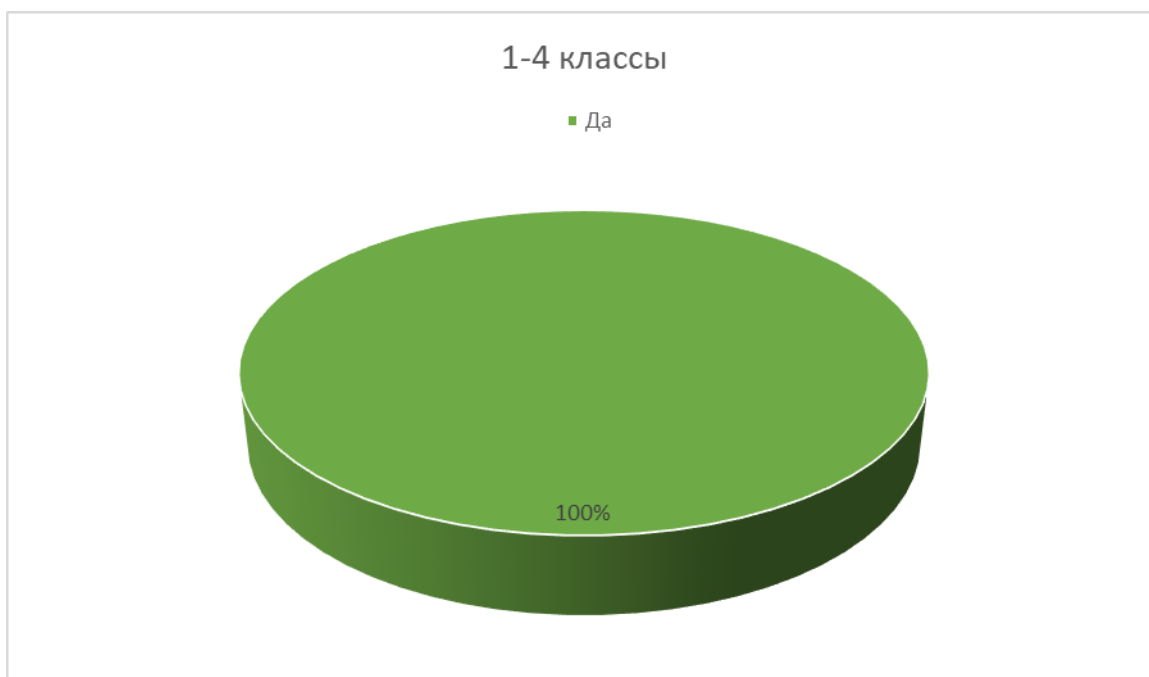
1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?



2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?



3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?



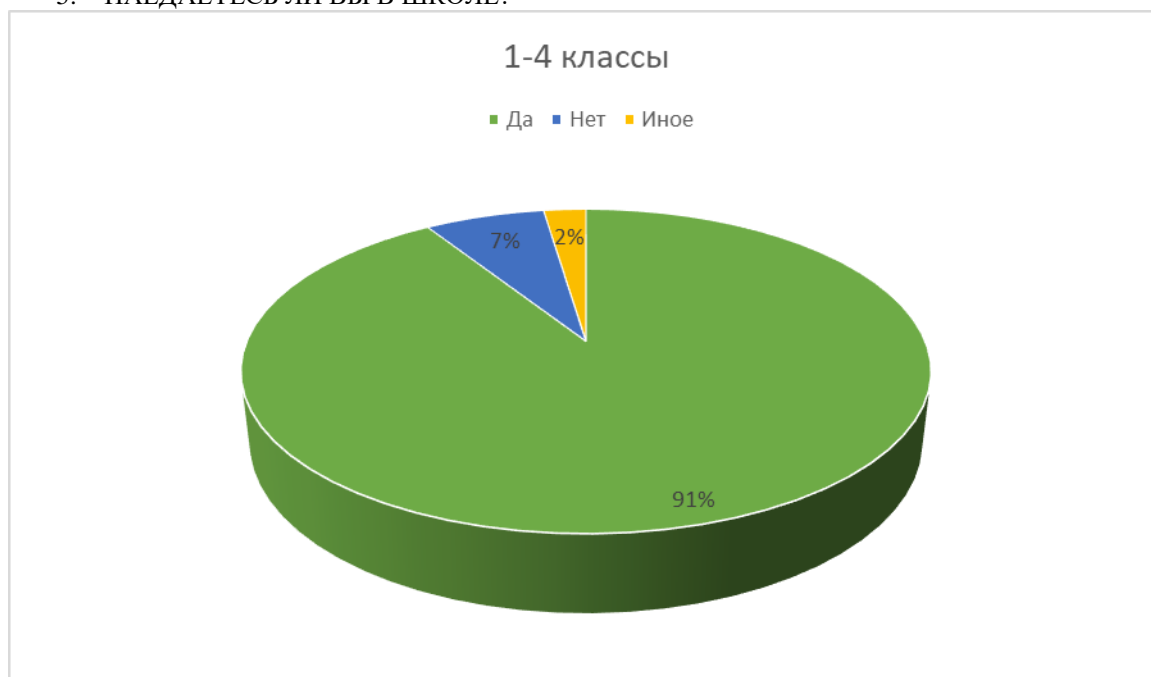
3.1 Если нет, то по какой причине?

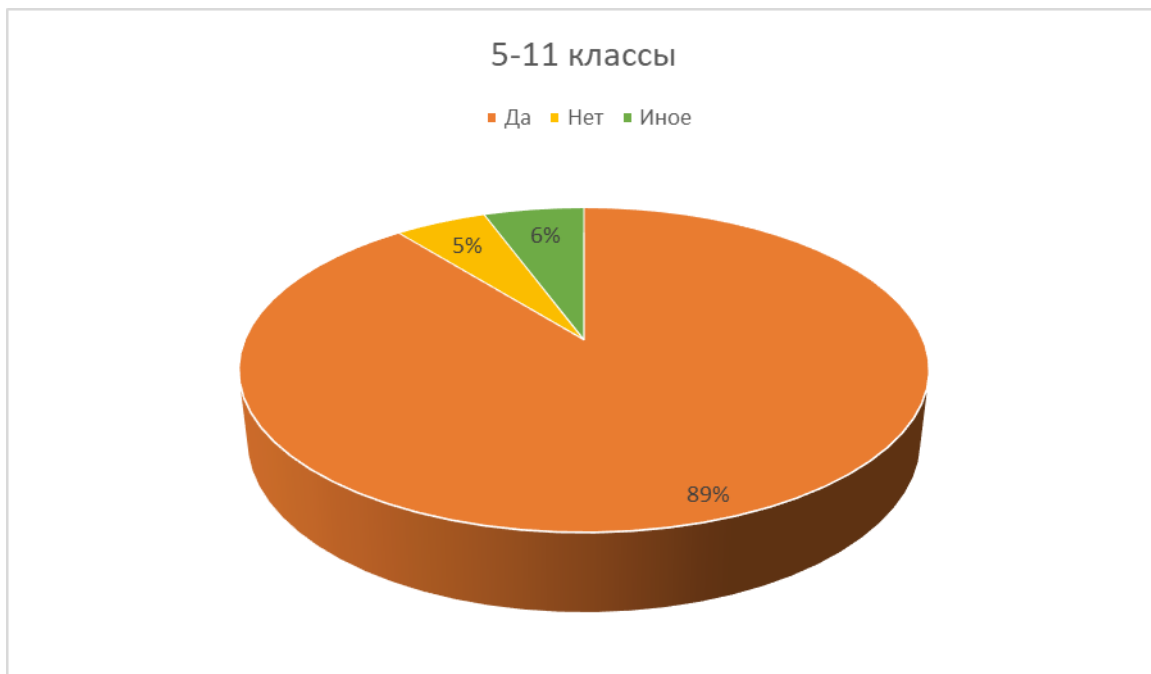
	Ответы:	
1-4 класс	Не нравится	0
	Не успеваете	0
	Питаетесь дома	0
5-11 класс	Не нравится	22
	Не успеваете	4
	Питаетесь дома	0

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ?

	Ответы:	
1-4 класс	Горячий завтрак	0
	Горячий обед(с первым блюдом)	0
	2-разовое питание (завтак+обед)	761
5-11 класс	Горячий завтрак	0
	Горячий обед(с первым блюдом)	517
	2-разовое питание (завтак+обед)	106

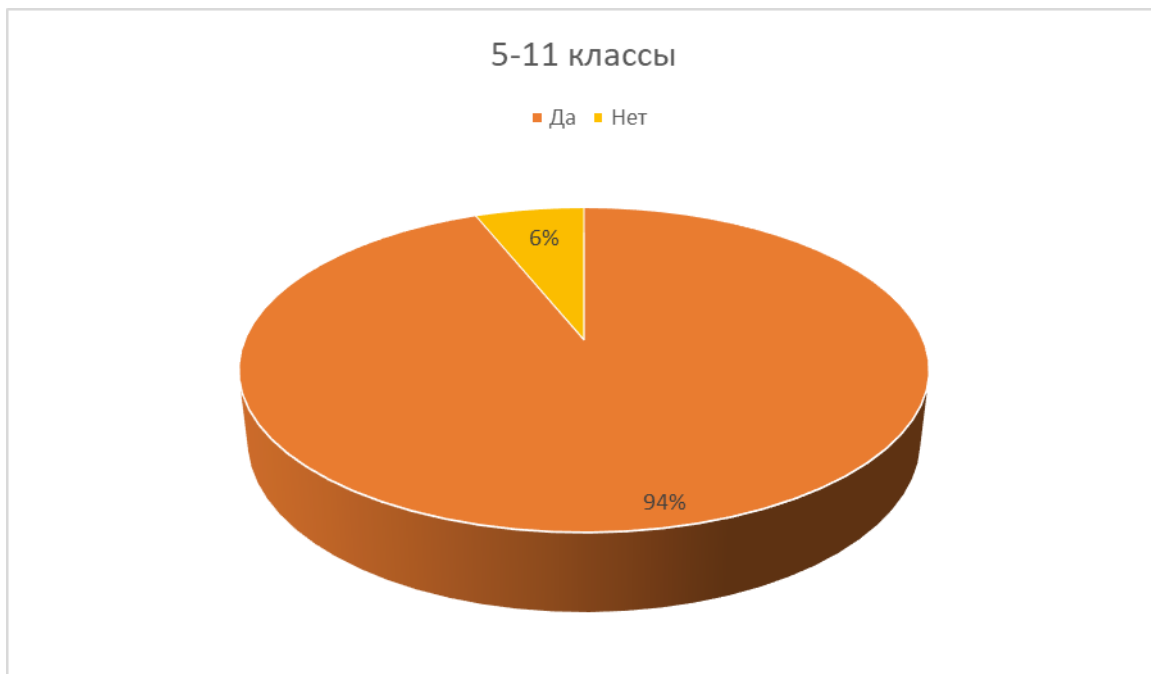
5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?





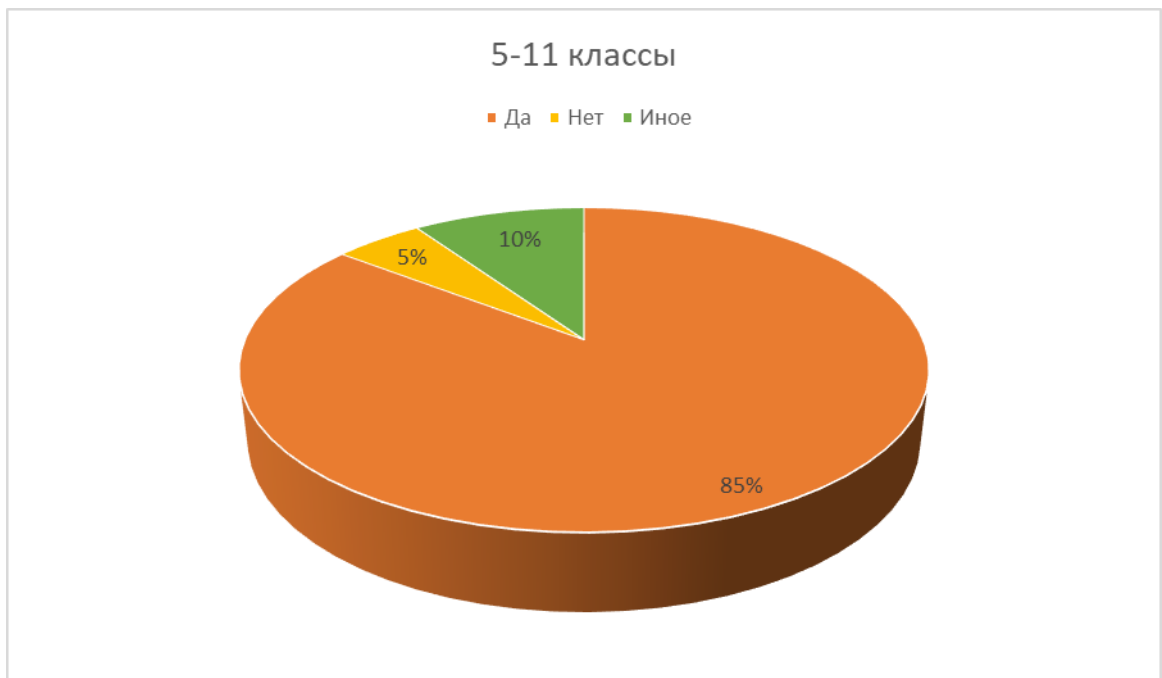
6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?





7. НРАВЯТЬСЯ ПИТАТЬСЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?





7.1 Если не нравится, то почему?

	Ответы:	
1-4 класс	Невкусно готовят	49
	Однообразное питание	11
	Готовят нелюбимую пищу	30
	Остывшая еда	28
	Маленькие порции	23
	Иное	0
5-11 класс	Невкусно готовят	16
	Однообразное питание	19
	Готовят нелюбимую пищу	18
	Остывшая еда	6
	Маленькие порции	10
	Иное	0

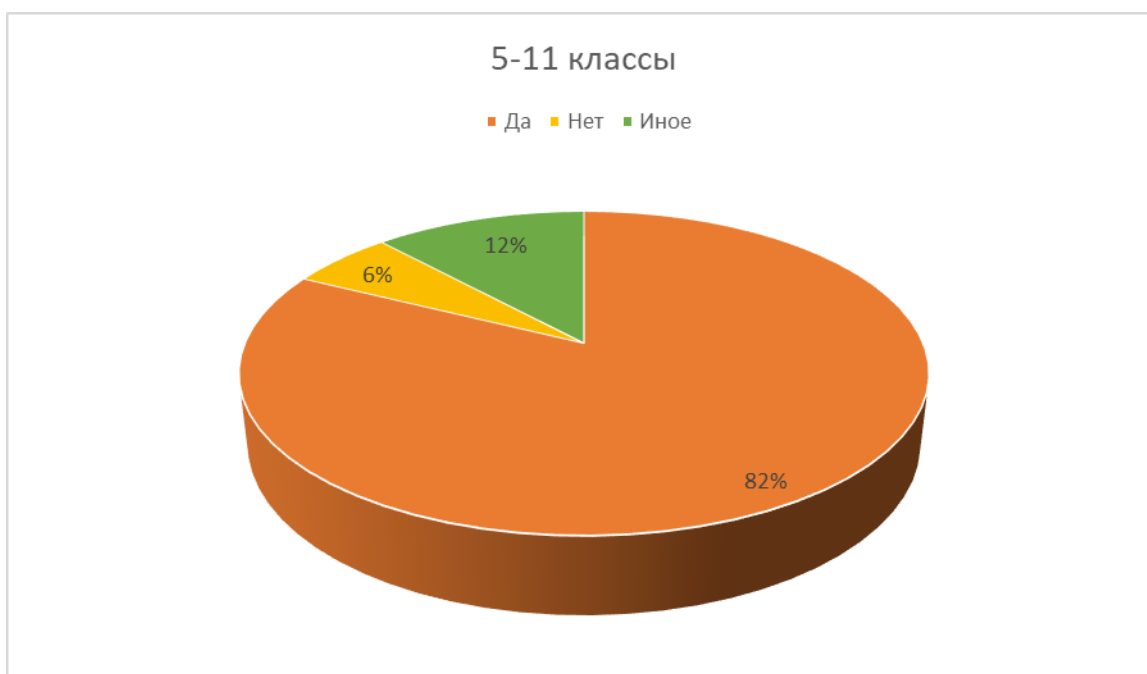
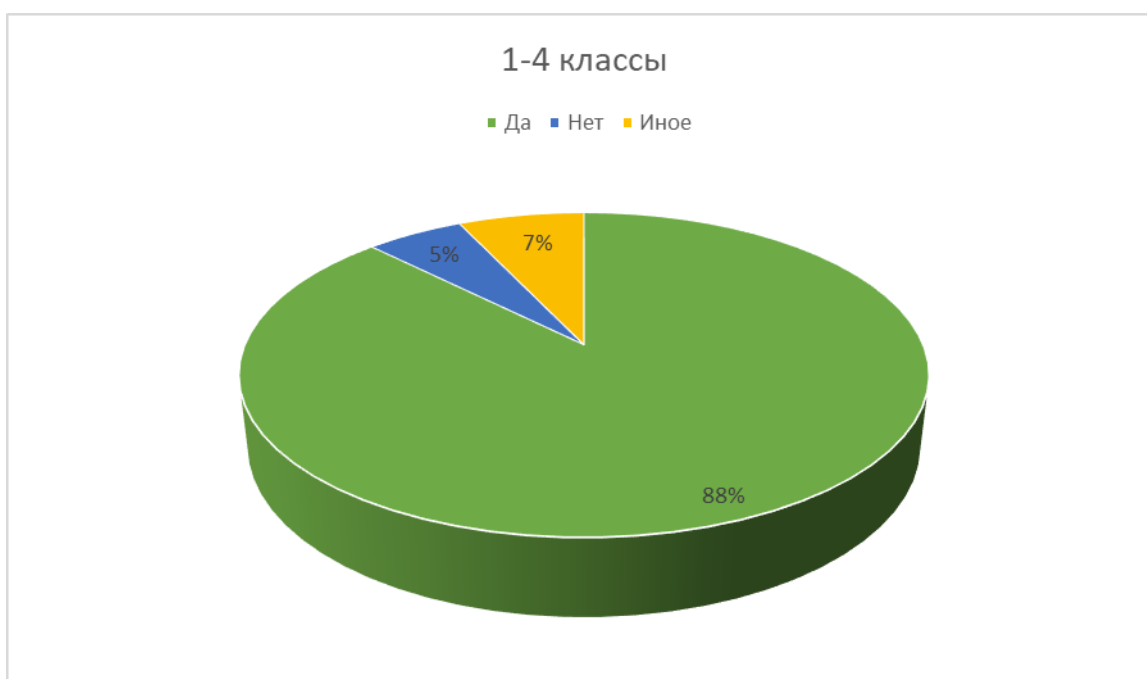
8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

В МАОУ СОШ № 10 нет группы продленного дня.

8.1 Если да, то получаете ли полдник в школе или приносят из дома?

	Ответы:	
1-4 класс	Получает полдник в школе	0
	Приносит из дома	0
5-11 класс	Получает полдник в школе	0
	Приносит из дома	0

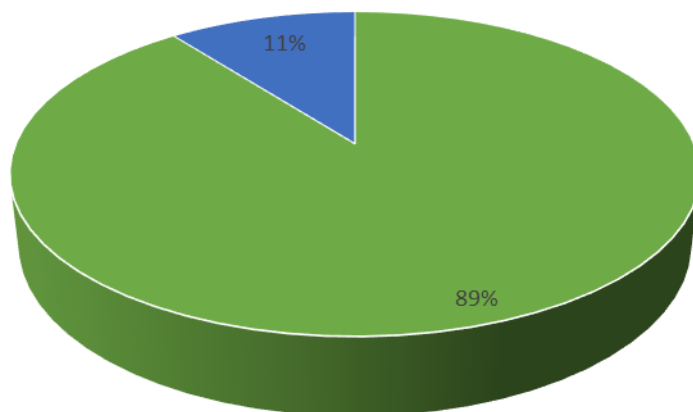
9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?



10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

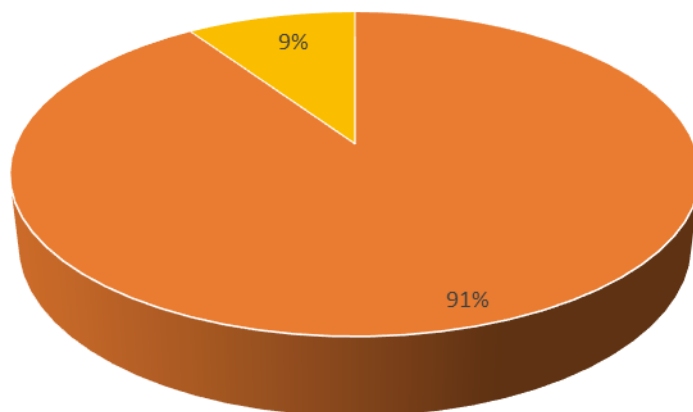
1-4 классы

■ Да ■ Нет



5-11 классы

■ Да ■ Нет



Результаты анкетирования показали в совокупности 94 % положительных ответов.

В МАОУ СОШ № 10 ежеквартально проводится мониторинг удовлетворенности школьным питанием обучающихся, где принимают участие учащиеся, педагоги. Организатор питания лично проводит опрос учащихся по организации питания. На сайте учреждения работает горячая линия по вопросам организации питания в МАОУ СОШ № 10 (<https://sh10klgd.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/>).

Бракеражная комиссия ежедневно и течении года проводит проверку и контроль организации питания. Родительский контроль проводится ежемесячно с участием родителей учащихся.

В МАОУ СОШ № 10 есть программа по формированию культуры здорового питания. План работы с обучающимися включает в себя:

Работа с обучающимися.				
1	Проведение уроков–здоровья	ежегодно	классные руководители	планы уроков
2.	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) «Правильное питание» (5-6 классы) - оформление обеденного зала столовой(7-8 классы) - выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?» (9-11 классы)	январь ноябрь декабрь	классные руководители	материалы конкурсов
3	Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов.	октябрь, ежегодно	зам. директора	отчёт о проведении праздника
4	«Масленица»	Февраль-март, ежегодно	зам. директора	отчёт о проведении праздника
5.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	зам. директора, ответственный за горячее питание	аналитическая информация
6	Анкетирование учащихся по вопросам питания	ежегодно	зам. директора, ответственный за горячее питание	результаты анкетирования
9	Проведение классных часов		классные руководители	планы классных часов
10	Викторина «О том, что вкусно и полезно» для младшего и среднего звена»	октябрь	зам. директора	материалы викторины
11	Конкурс на самый интересный проект оформления школьной столовой	октябрь	зам. директора по ВР	материалы конкурса
12	Конкурс «Хозяюшка»	март	зам. директора по ВР, учитель технологии	отчёт о проведении конкурса
13.	Работа над проектами по формированию	ежегодно, апрель	зам. директора по ВР, учителя -	

	здорового образа жизни		предметники	
14.	Проведение Дней здоровья	ежегодно	учителя физкультуры	отчёт о проведении Дня здоровья

Исп. Корягина Евгения Вячеславовна: 89114533