

АКТ № 4(7) от 27.12 2023 г.
родительского контроля столовой МАОУ СОШ № 10 города Калининграда на
предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 27.12.2023

Время проверки: 10:59 - 12:00

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

ФИО лиц из числа бракеражной комиссии:

Корякина Е.В.

Колесникова Ю.С.

Львова А.В.

Степанова А.В.

Раузинов М.У.

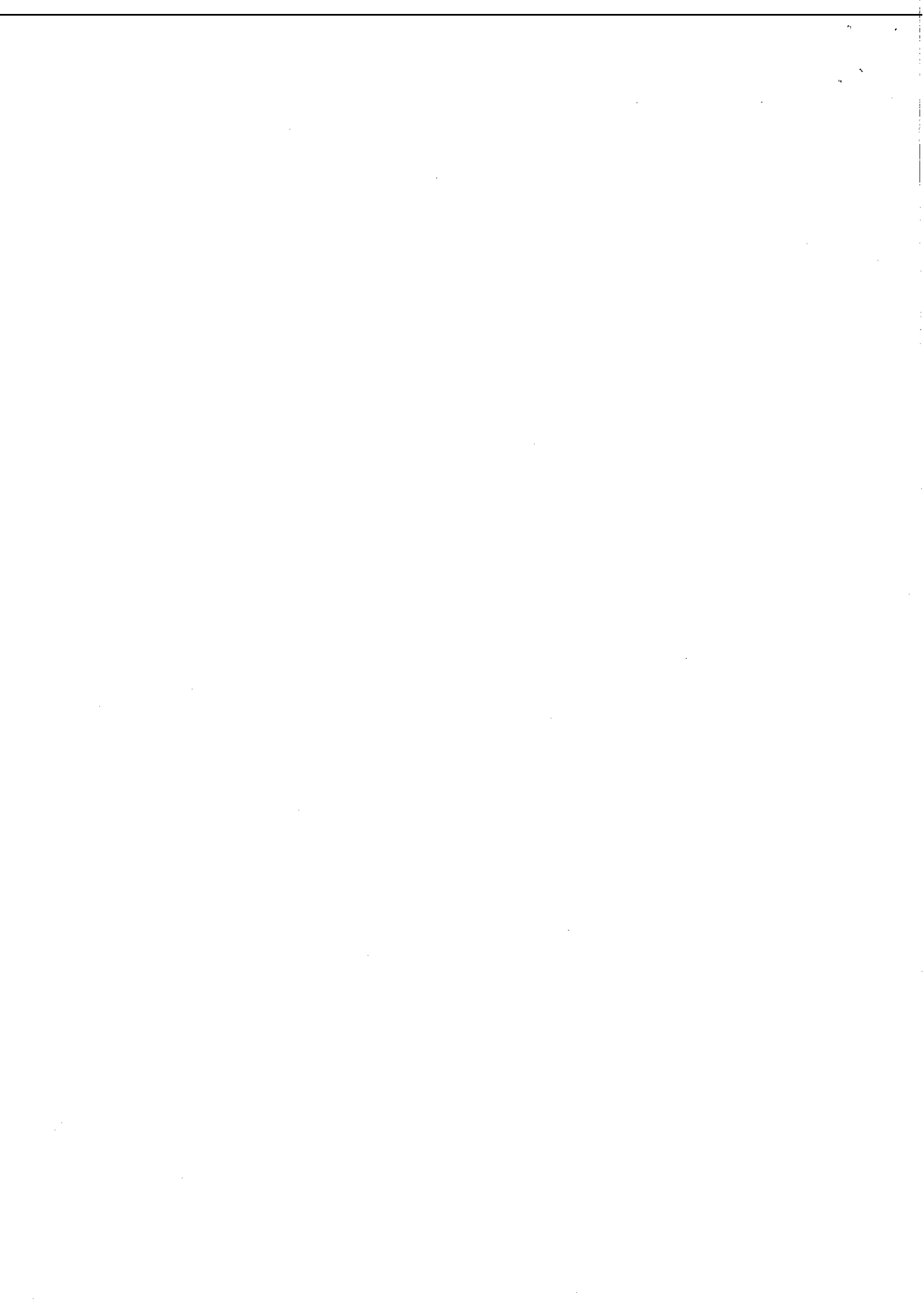
Варваровичева И.А.

ФИО лиц из числа состава родительского контроля школы:

Колесникова Ю.С.

Дружина В.А.

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



Настоящий акт о том, что 27.12.2023 года
в 10:50 была проведена проверка качества питания в школьной
столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Время проверки: 10:50 Окончание проверки 12:00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Завтрак: на 27.12.2023 2023 г.
Омлет, кукуруза, каша, хлеб, фрукты
по сезону
- 2) Обед: на _____ 2022 г.
- 3) Меню предварительно было размещено на школьном сайте.
- 4) Организовано усиленное питание обучающихся 1-4 классов.
- 5) Школьная 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.
- 6) Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для проверки температуры подачи блюд.
- 7) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 8) На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов.
- 9) Для обеспечения питьевого режима детей в обеденном зале установлен кулер с питьевой водой и стаканами.
- 10) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 11) Имеется сборник технологических карт (~~ООО «АППЕТИТ»~~) ООО «Русский Пир»
- 12) В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- 13) Холодильные камеры в количестве 7 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
- 14) Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
- 15) 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 (~~130~~ посадочных мест). Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 16) 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.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

- 17) 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 перемены.
- 18) 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.
- 19) 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.
- 20) 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»


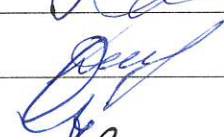



	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления 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	✓

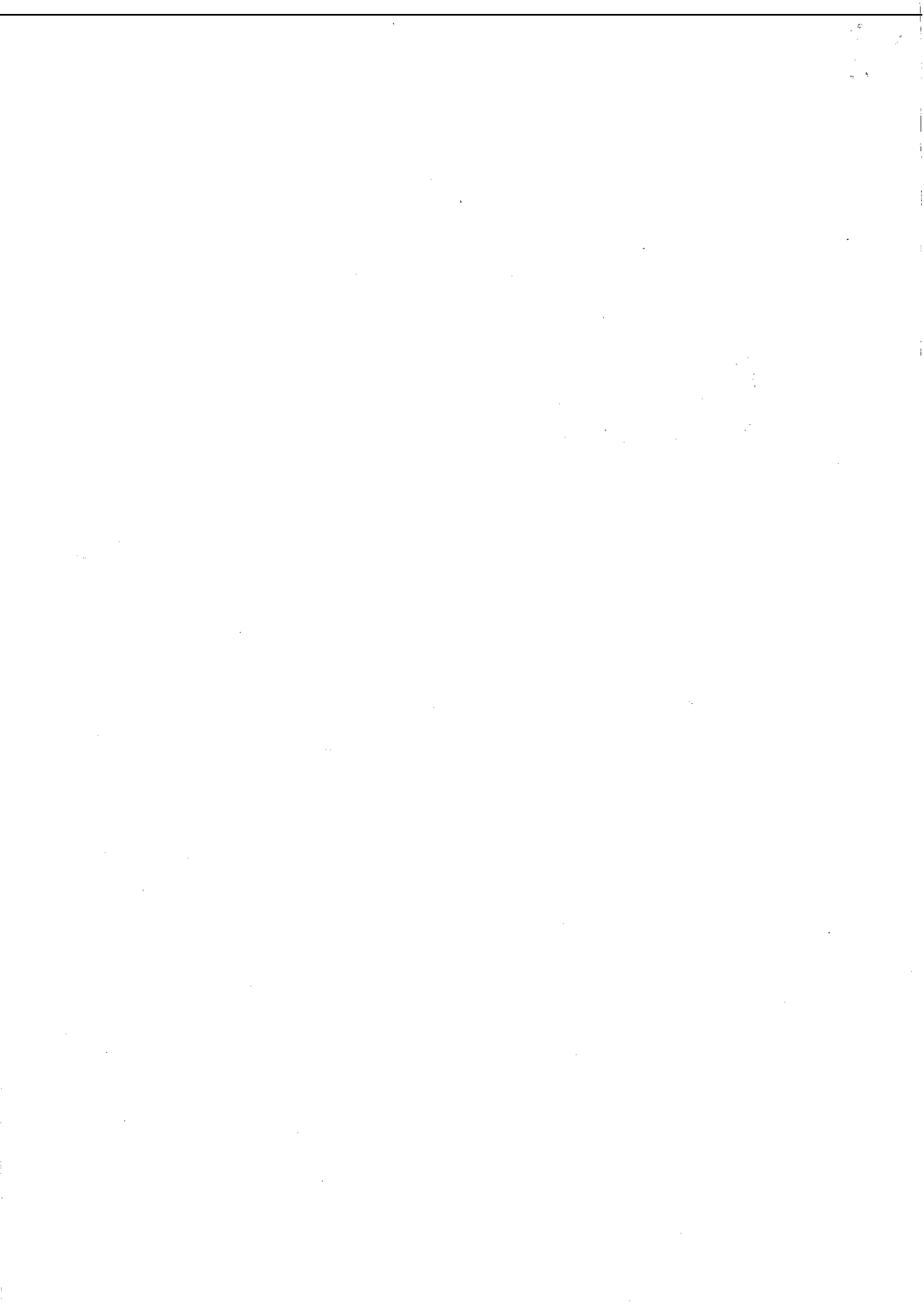


	Б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	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 27.12.2023г.

Дурнев М. И. 
 Кошкрасерба В. П.
 Дурнев В. А.
 Коретин С. Р. 
 Степанов А. В.
 Стрелова А. П. 
 Кочергина Т. Е.
 Варфоломеев И. А. 
 Кочергина Т. Е. 



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 достат. кол-ве

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)

не установлено

Визуальная оценка отходов:

0-5%	<i>+</i>	5-10%	10-20%
Более 20%		Затрудняюсь ответить	

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?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	<input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп	
	<input type="radio"/> В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
4	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	
	<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	
	<input type="radio"/> Б) да	
11	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	
	<input type="radio"/> Б) нет	
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	

	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. Предложено
блюда вкусные, свежие. Все
порадовало.*

Дата

27.12.23.

Подпись







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)

нарушение санитарных норм не установлено

Визуальная оценка отходов:

0-5%	<i>+</i>	5-10%	10-20%
Более 20%		Затрудняюсь ответить	

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

не имеем



Общая оценка организации питания в столовой

Общая оценка организации питания в столовой
«Спектр»



	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню? <input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	09
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	09
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	09
4	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	09
5	В меню отсутствуют повторы блюд? <input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	09
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? <input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	09
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	09
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	09
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	09
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? <input checked="" type="radio"/> А) нет Б) да	нет
11	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? <input checked="" type="radio"/> А) да Б) нет	09
12	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? <input checked="" type="radio"/> А) да	09



	Б) нет	
13	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	69
	Б) нет	
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	нет
	Б) да	
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) да	69
	Б) нет	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	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	нет
	Б) да	
18	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	<input checked="" type="radio"/> А) нет	нет
	Б) да	

Другие

замечания: замороженной нет

Дата 27.11.2023

Подпись



