

**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: maoschool10@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:

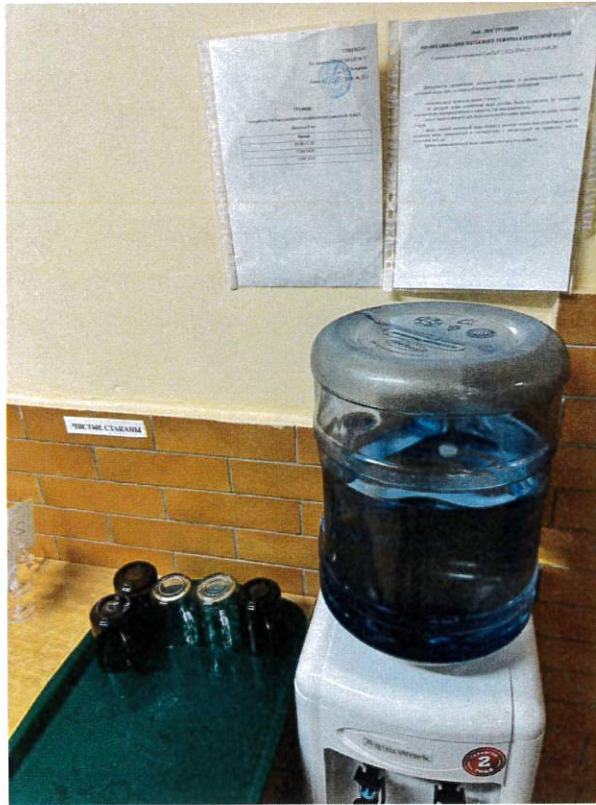
1. Была произведена проверка овощного склада, овощного цеха первичной обработки, проверка холодильника молочной гастрономии, склада для сыпучих продуктов. Все ярлыки со сроками годности имеются в наличии. Была произведена проверка дезрастворов. Разведены 13.09.2023 (ярлык имеется). Вёдра для обработки цехов имеются. Была произведена проверка проб. Пробы соответствуют меню, хранятся 48 часов.













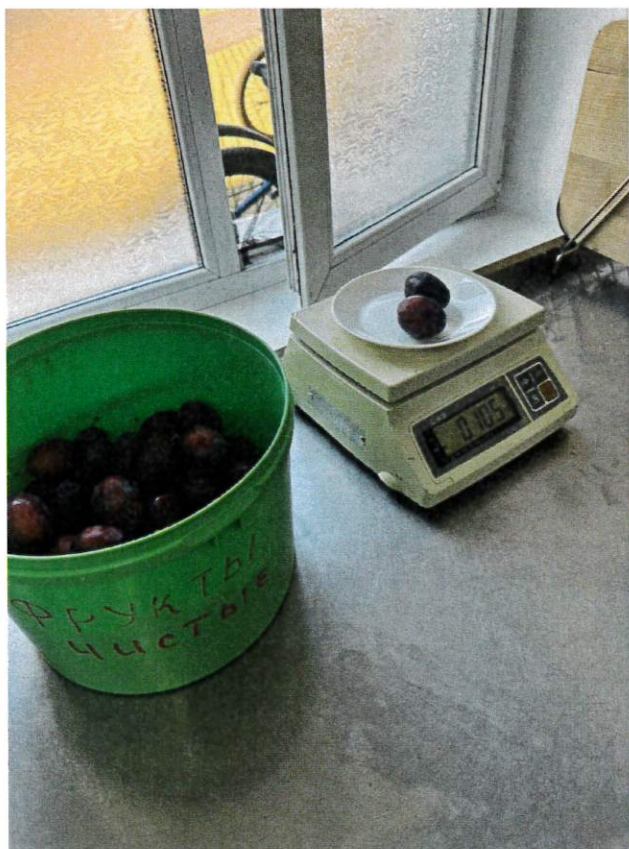




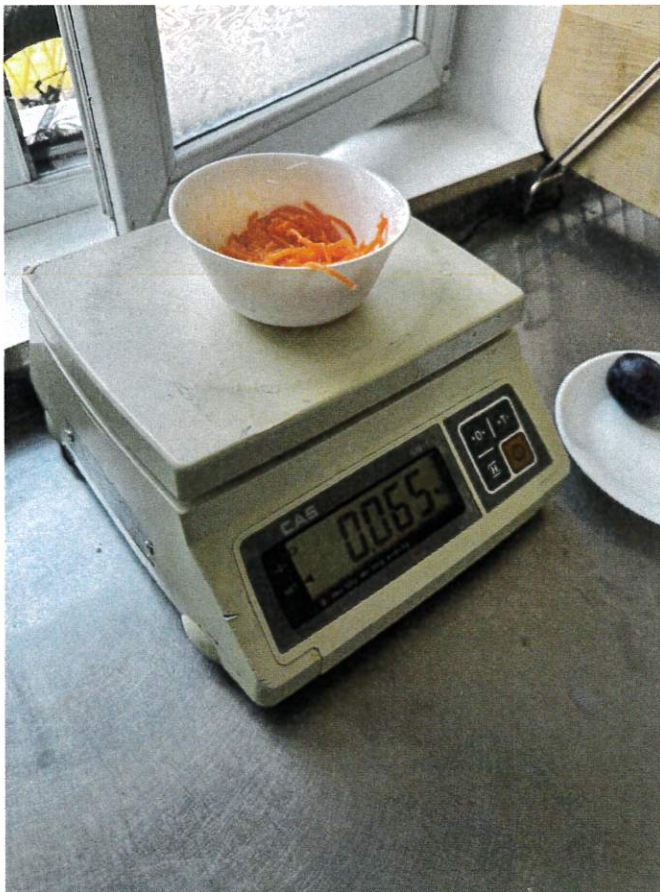
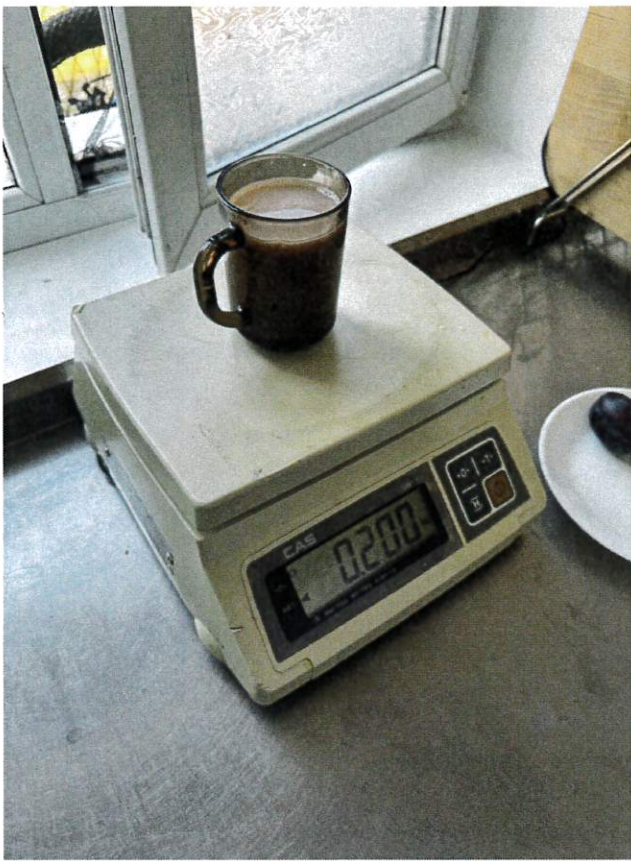
Контроль соблюдения массы порций при организации питания обучающихся
13.09.2023 года.

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	



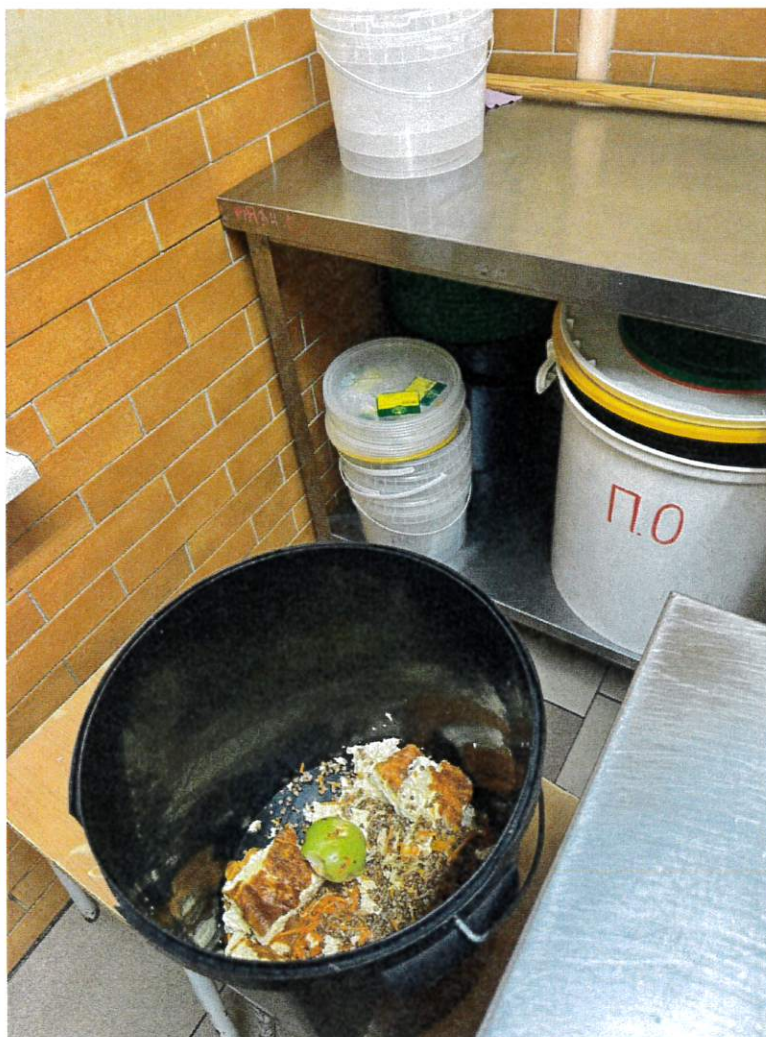






Визуальное количество отходов 5-10% .

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:

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



АКТ № 1 от 13.09. 20 23 г.
родительского контроля столовой МАОУ СОШ № 10 города Калининграда на
предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 13.09.2023г.

Время проверки: 10:10

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

ФИО лиц из числа бракеражной комиссии:

Корякина Е.В.

Кочергина И.Е.

Львошкина А.П.

Степанова А.В.

Фармеева М.Н.

ФИО лиц из числа состава родительского контроля школы:

Керсер А.И.

Майжуров М.В.

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



Настоящий акт о том, что 13 сентября 2023 года
в 10:10 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: 10:10 Окончание проверки _____ час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Завтрак: на 13.09 2022 г.
Омлет с сыром, салат с
морковью, каша с яблоком,
фрукты, слива, хлеб
- 2) Обед: на 13.09 2022 г.
салат из свеклы с сыром
луки с капустой, картофель
тушеный с овощами, кисель,
хлеб
- 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 «Русские»
- 12) В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража МР 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 (158 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»



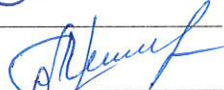



	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления 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 18.09.2023 г.

Коралова Е.В. 
 Кочергина И.Е. 
 Дьячкова А.П. 
 Степанова А.В. 
 Юриева М.И. 
 Вардоянц К.А. 





Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (соответствует/не соответствует)

Меню соответствует

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

Имеется в достаточном кол-ве

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)

В норме установлено

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

не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

соответствует в норме.

Блюда очень вкусные.



Анкета для родителей «Родительского контроля»

ФИО родителя Марахов Марин ВикторовнаФИО обучающегося Марахов Софья ПавловнаКласс 6 ер

	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: замечаний нет

Дата 13.09.23

Подпись [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)

в достат. количестве

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

имеется в дост. 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)

не имеем

Общая оценка организации питания в столовой

хорошо



Анкета для родителей «Родительского контроля»

ФИО родителя Леуер А.И.ФИО обучающегося Субар С.И.Класс 34

	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 замечаний

Дата

13.09.2023

Подпись



