

состав

АКТ № \_\_\_\_\_ от 14.12.2024 г.

родительского контроля столовой

« \_\_\_\_\_ »  
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 14.12.2024      Время проверки: 9ч. 15мин

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

- Малышова О.А.
- Личковская Ю.С.
- Нарышкин М.С.
- Орлова З.В.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	<b>Нарушения в зале столовой.</b>	
	А) выявлено	✓
	Б) не выявлено	
4	<b>Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	<b>Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи</b>	
	А) в соответствии утвержденного графика	✓
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	<b>Чистота и целостность столовых приборов.</b>	
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	✓
7	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	

8	<b>Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
9	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	<b>Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	<b>Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,</b>	

	<b>протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	✓
	Б) не своевременно	
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	✓
	Б) не имеется	
20	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно	✓
	Б) не вкусно	
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	
	Б) съели более половины	✓
	В) не съели	
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	
	Б) не соблюдается	✓
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
28	<b>Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)</b>	

	А) нет	
	Б) да	✓
29	<b>Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)</b>	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	

### Контрольное взвешивание готовой продукции

защитная

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	рога тушканья в сметане с овощами	100	103			+3 гр.
2	рога бартоломеевские	150	154			+4 гр.
3	старик 12 лет					
4	рога тушканья в сметане с овощами	110	110			—
5	рога бартоломеевские	180	180			—

#### Другие замечания:

Сотрудники столовой ушли с грязной столой на ручной столетки канав, к приходу ежедневного потока детей эти столетки без чистки, выставляли на столы, столы были грязные, мытые, и в ходе проверки грязные столы были с замороженными канавками, что чистые были - канавки были грязные. А также на канавках стояла всякая всячина также мытые, Вывод: грязные столы.

Необходимо следить за столетками и мыть их перед тем, как выставлять на столы, и делать все возможное для чистоты. Необходимо тщательно следить за чистотой посуды!

Акт подписали:

Мальшикова О.А.  
 Лучкова Ю.С.  
 Харченко М.Е.  
 Шибанова В.В.

С актом ознакомлены:

Шибанова В.В.

*Сурдет.*

АКТ № \_\_\_\_\_ от 17.12.2022 г.

родительского контроля столовой

« \_\_\_\_\_ »  
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 17.12.2022 Время проверки: 9ч 15 мин.

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Мамыкина О.А., Шибанова З.В., Лукина Ю.С.  
Захарова М.В.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
3	<b>Нарушения в зале столовой.</b>	
	А) выявлено	✓
	Б) не выявлено	
4	<b>Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	<b>Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи</b>	
	А) в соответствии утвержденного графика	✓
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	<b>Чистота и целостность столовых приборов.</b>	
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	✓
7	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	

8	<b>Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
9	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	<b>Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	<b>Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,</b>	

	<b>протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	✓
	Б) не своевременно	
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	✓
	Б) не имеется	
20	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно	✓
	Б) не вкусно	
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	
	Б) съели более половины	✓
	В) не съели	
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	
	Б) не соблюдается	✓
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
28	<b>Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)</b>	

	А) нет	
	Б) да	✓
29	<b>Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)</b>	
	А) соблюдается	
	Б) не соблюдается	✓

### Контрольное взвешивание готовой продукции

*завтрак*

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>раго тушеное в соусе с овощ</i>	100	104г			+4г
2	<i>проф картофельное</i>	150	154г			+4г
3						
4						
5						

**Другие замечания:**

*В буфете начальной школы столик грязный, особенно  
 вокруг мармита и другой посуды на столах и в шкафах для  
 посуды. Стаканы грязные и пропитаны маслом, в  
 некоторых столовых приборах пропитаны маслом и в  
 кастрюлях и на сковородах пропитаны маслом. Стол  
 грязный в буфете, работают не сотрудники  
 ВЫВОД: буфет, а не уборщицы!*

*Убрать уборщицу!!! Назвать сотрудников  
 по специальности! Расширить ассортимент  
 для свободной продажи в буфете.*

*Батареи отопления возле столов для приема  
 пищи пыльные, грязные.*

Акт подписали: *Мальшова О.Н.*  
*Волкова В.В.*  
*Лучкова Ю.С.*  
*Нарошки М.Е.*

С актом ознакомлены: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_