

Акт
№ 1 от 12.09.2024.
Контроль качества и организации питания обучающихся
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Киреевский центр образования №1»
муниципального образования Киреевский район

Комиссией родительского контроля в составе:

1. Родионова А.Е. - родитель 2 кл. б. Суркова О.Н. -
2. Глинская Е.С. - родитель 9 кл. зам. директора
3. Кашинца Е.Я. - родитель 8 кл. по УВР
4. Михаева Е.В. - родитель 1 кл. г. Загоряко В.А.
5. Бороданова Т.С. - соц. педагог шеф-повар

в целях осуществления контроля качества и организации питания обучающихся в МКОУ «Киреевский центр образования №1» проведена проверка во время приема пищи на второй перерыв (9¹⁰-9²⁰)

Меню на «12 »сентябрь 2024г.

№	Наименование блюда	Выход одного блюда, гр
1.	Птица отварная	100
2.	Макаронное отварное	150
3.	Борщ супчик	200
4.	Запеканка картофельная	20
5.	Фрешсы	100

Ход проверки:

Контролируемый объект	Результат проверки
Соблюдение графика приема пищи	соблюдено
Качество приготовления подаваемых блюд	удовлетворительно
Соответствие меню	соответствует
Соответствие объема порции	соответствует
Культура организации питания: -сервировка	соответствует
-санитарное состояние помещения	соответствует
Дети принимают пищу	да

Члены комиссии:

12.09.2024. *Зам. директора по УВР Суркова О.Н.*
12.09.2024. *Соц. педагог Бороданова Т.С.*
12.09.2024. *Шеф-повар Загоряко В.А.*
12.09.2024. *Глинская Е.С.*
12.09.2024. *Кашинца Е.Я.*
12.09.2024. *Михаева Е.В.*
12.09.2024. *Родионова А.Е.*

АКТ № 2
проверки школьной столовой комиссией
родительского контроля

от «10» октября 2024 года

Комиссия в составе:

- Членов общесцкошкольного родительского комитета:

Богданова Галина Сергеевна 70
Бончукова Анастасия Евгеньевна 70
Смирнова Ольга Николаевна 70
Макарова Наташа Ивановна 70

составили настоящий акт в том, что «10» 10 2024 года в 8 часов 30 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 8.30 до 8.45 (обеды)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на «10» 10 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Фото меню	Птица с картофелем	100
	Макароны с яйцом	150
	Батон с нарезкой	20
	Чай с сахаром	200
	Фрукты	100

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Птица с картофелем	100	норма
Макароны с яйцом	150	норма
Батон с нарезкой	20	норма
Чай с сахаром	200	норма
Фрукты	100	норма

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда соответствуют, качество обработки соответствует / не соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют /не соответствуют возрастной потребности детей.

АКТ №3

проверки школьной столовой комиссией родительского контроля

от «10» ноября 2024 года

Комиссия в составе:

- Членов общешкольного родительского комитета:

Кулинико Наталья Николаевна курица
Суркова Ольга Николаевна / Мурзак
Шалова Римма Геннадьевна / Мурзак

составили настоящий акт в том, что «10» 11 2024 года в 8 часов 30 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с 8:30 до 8:45 (обеды)

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на «10 ноября 2024 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Завтрак: Каша рисовая с яйцом	180
Каша с молоком	200
Батон с маслом	20
Масло сливочное	10
Трещина	100%

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
каша рисовая	180	порция
кашев с маслом	100	порция
батон нарезной	20	порция
масло сливочное	10	порция
Трещина	100 г	порция

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда соответствуют, качество обработки соответствует / не соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют /не соответствуют возрастной потребности детей.

АКТ №4

Проверки школьной столовой МКОУ «Киреевский центр образования №1» комиссией Совета по питанию.

Дата: 25.12.2024 г.

Время проверки: 09-00 – 9-15 ч

Категория обучающихся: 1-4 классы

Присутствовали: 5 человек

1. Суркова О.Н., зам. директора по УВР.
2. Богданова Г.С., социальный педагог.
3. Шахова Р.И., калькулятор.
4. Подвойская Е.В., председатель Профкома
5. Волченко В.А. – шеф-повар

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь, октябрь.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений.

По первому вопросу слушали ответственную за организацию питания Суркову О.Н. - она пояснила присутствующим, как ведется учет выполнение натуральных норм питания. За сентябрь, октябрь месяц натуральные нормы в основном выполнялись по всем показателям. Овощи и фрукты всегда присутствуют в рационе питания школьников. Она отметила, что единое меню сбалансировано и выполняется. Натуральные нормы продуктов питания соблюдены.

По первому вопросу решили: следуя плану работы Совета по питанию, заслушивать информацию о выполнении натуральных норм по питанию 1 раз в квартал на заседании Совета. Стого отслеживать выполнение предварительного меню, заявки на поставку продуктов сохранять и анализировать качество поставляемых продуктов.

По второму вопросу слушали члена Совета по питанию – Подвойскую Е.В. она пояснила присутствующим, что в ходе проверки санитарного состояния обеденного зала, кухни, моечной и других помещений столовой установлено следующее:

- вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- дезинфекция столовых приборов осуществляется согласно инструкции;
- уборка столового зала осуществляется регулярно;
- приготовление и хранение дез. средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Санитарно-гигиенические нормативы в столовой МКОУ «Киреевский центр образования №1» соблюдаются.

По второму вопросу решили: членам Совета по питанию продолжить работу по проверке санитарного состояния обеденного зала, контрольного взвешивания блюд.

Секретарь  Г.С. Богданова

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ «Киреевский центр образования №1»**

Дата и время проведения проверки: 27.01.2025, 11-40 - 11-55

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

<u>1. Глинская Е.С.</u>	<u>5. Стихонова Ю.Ф.</u>
<u>2. Лебенская Е.В.</u>	<u>6. Жданкина А.В.</u>
<u>3. Рямоугадова М.Я.</u>	<u>Присутствовали: Суркова О.Н.,</u>
<u>4. Кузнецова Д.Г.</u>	<u>Богданова Т.С., Валенко В.А.</u>

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ: – к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях ля приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин		✓

Режим работы помещений для приема пищи

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	

Рацион питания

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	

Культура обслуживания

21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Gulyakova E.S.

Podvoyskaya E.V.

Tedankina I.V.

Vinogradova M.A.

Tikhonova N.A.

Kuzmichenko O.N.

Присутствовали:

Volchenko V.A., шеф-повар

Bogdanova T.S., социальный педагог

Surovtseva O.H., зам. директора по УВР.

21.02.2025
glf

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МКОУ, Киреевский лицо №1⁴

Адрес: г. Киреевск, ул. Мечникова, 32 дата 21.02.2025г.

Организатор питания Суркова Ольга Николаевна 11-00

Количество обучающихся в ОО 586

Количество посадочных мест в столовой 200

№ п/п	Показатели	Количество
1	Охват горячим питанием 1-4 класс	222
	- охвачены одноразовым горячим питанием (завтрак)	197
	- охвачены двухразовым горячим питанием (завтрак + обед)	25
2	Обеспечение горячим питанием отдельных категорий обучающихся, из них:	
3	- обучающиеся 5 классов (завтрак)	69
4	- обучающиеся 1 - 11 классов: - многодетные	27 чел.
	- СВО	15 чел.
	- ОВЗ	12 чел.
	- ТЖС	1 чел.
	- Инвалиды	3 чел.

21.02.25
Н.Ю. Соколова 2

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	да	
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ	да	
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Тульской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет ✓	нет да	
4	Организация питания в образовательной организации для детей с пищевыми особенностями	нет	
5	Организации питания детей с пищевыми особенностями из продуктов и блюд, принесенных из дома (определен порядок их хранения, упаковки и маркировки; созданы условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; режим питания)	нет	
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату	да	
7	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	да	
8	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения	да	
9	Наличие приказа о создании совета по питанию	да	
10	Родительский контроль (как часто посещают, акты)	да	27.01.25

Нес

3

21.02.25
ДМВ

11	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд, калорийности и названиях кулинарных изделий	да	
12	Соответствие Фактического меню Цикличному (если нет, то есть ли акт замены)	да	
13	График приема пищи	да	
14	Накрытие столов (за сколько минут) Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом	± 10 мин	
15	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости	да	
16	Условия для мытья рук: - Количество рукомойников (17) - Наличие мыла, электросушилки (2) - правила мытья рук - контроль мытья рук преподавателем	да	
17	Санитарное состояние обеденного зала: - мебель чистая, без повреждений - чистота обеденного зала - посторонние запахи	чистота	
18	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (нет)	посуда со сколами крупные, тарелки	
19	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие мед. книжки, наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы	соблюдаю	
20	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой	да	
21	Наличие контрольных блюд	да	
22	Наличие суточных проб	да	
23	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)	да (преподаватели)	

24	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	<i>еда чистая, соответствует требованиям органолептических показателей</i>
25	Другие замечания <i>Обнаружено посуда /хрустик/ тарелки со знатными оставшимися склянками и дешевые препаранты. Посуда представляет опасность. Хрустик не пригоден для питья.</i>	<i>glf glf прав 21.02.2025 AB</i> 

Bogdanova T.G.
glf

Богданова Т.Г.
glf, Глазорганиз AB

Акт №6 от 10.03.2025г.

Контроль качества и организации питания обучающихся
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Киреевский центр образования №1» муниципального образования
Киреевский район

комиссией родительского контроля в составе:

1. Шеф-повар: Фаленко В.А.
2. Капитан кухни: Махова Р.И.
3. Социальный педагог: Богданова Г.С.
4. Участница педсовета 1Б класса: Редишова А.Р.
5. Участница педсовета 1А класса: Минаева Е.В.

в целях осуществления контроля качества и организации питания
обучающихся в МКОУ «Киреевский центр образования №1» проведена
проверка во время приема пищи на второй перерыв,
завтрак 1-4 классов, с 10⁰⁰ до 10¹⁵

Меню на 10 03 2025 г.

№	Наименование блюда	Выход порции, г
1	Каша из крупки, термомес ⁹	180
2	Хлебный пирожок с сыром	200
3	Бутерброд с сыром	40
4	Яблоко	100
5		
6		
7		

Ход проверки:

Контролируемый объект	Результат проверки
Соблюдения графика приема пищи	соблюдали
Качество приготовления и соблюдение температурного режима подаваемых блюд	подавали соответствующим температурному режиму
Соответствие меню	соответствует
Соответствие объема порций	соответствует
Культура организации питания: -сервировка	удовлетворительная
-санитарное состояние помещений	удовлетворительная
-организация мытья и сушки рук	да
Принимают ли дети пищу	да

Члены комиссии: Фаленко В.А. Махова Р.И.
Редишова А.Р. Минаева Е.В.
Богданова Г.С.

Секретарь комиссии: Г.С. Богданова

Акт №7 от 15.04.2025г.

Контроль качества и организации питания обучающихся
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Киреевский центр образования №1» муниципального образования
Киреевский район

комиссией родительского контроля в составе:

1. Сотрудник педагог - Богданова Т.С.

2. Кантор - Шахова Р.И.

3. Шеф-повар - Волченко В.Д.

4. Родительница 1А класса - Минаева Е.В.

5. Родительница 2Б класса - Родионова А.Е.с.

6. Родительница 3А класса - Глинская Е.С.

В целях осуществления контроля качества и организации питания
обучающихся в МКОУ «Киреевский центр образования №1» проведена

проверка во время приема пищи на третьей перекусе

с 11-50 до 12-05, одес 5-8 классов

Меню на «15» 04 2025 г.

№	Наименование блюда	Выход порции, г
1	Салат из свеклы с сал. огурцами	60
2	Уха с крупой	200
3	Биточек из курицы	90
4	Рыбку из салатной	150
5	Начинка из шинки	200
6	Хлеб рисово-рисеночный	30
7	Батон маргарин	20

Ход проверки:

Контролируемый объект	Результат проверки
Соблюдения графика приема пищи	соблюдено
Качество приготовления и соблюдение температурного режима подаваемых блюд	соответствует т° соответствует показаниям
Соответствие меню	соответствует
Соответствие объема порций	соответствует
Культура организации питания:	
-сервировка	удовлетворительная
-санитарное состояние помещений	удовлетворительное
-организация мытья и сушки рук	да (учитывали; 2 электросушилки)
Принимают ли дети пищу	да

Члены комиссии: В.Д. Волченко В.Д. / Шахова / Шахова Р.И.

Г.С. Богданова Т.С. / Родионова А.Е.с. / Минаева Е.В.

Г.С. Богданова Т.С. / Глинская Е.С. / Родионова А.Е.с.

Секретарь комиссии: Г.С. Богданова