

Акт
№ 1 от 12.09.2024г.

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. 6. Суркова О.Н. -
2. Тимская Е.С. - родитель 9 кл. зам. директора
3. Капушина Е.А. - родитель 8 кл. по УЗР
4. Минаева Е.В. - родитель 1 кл. 7. Волженко В.А. -
5. Богданова Т.С. - соуч. 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 перемене (9¹⁰ - 9²⁰)
Меню на «12» сентября 2024г.

№	Наименование блюда	Выход одного блюда, гр
1.	Птица отварная	100
2.	Макаронное отварное	150
3.	Корейский салатик	200
4.	Батон нарезной	20
5.	Апельсин	100

Ход проверки:

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

Члены комиссии:

12.09.2024г. зам. директора по УЗР Суркова О.Н.
12.09.2024г. соуч. педагог Богданова Т.С.
12.09.2024г. шеф-повар Волженко В.А.
12.09.2024г. Тимская Е.С.
12.09.2024г. Капушина Е.А.
12.09.2024г. Минаева Е.В.
12.09.2024г. Родионова А.Е.

АКТ №2
проверки школьной столовой комиссией
родительского контроля

от «10» октября 2024 года

Комиссия в составе:

- Членов общешкольного родительского контроля:

Владимов, Анна Сергеевна
Краснов, Анастасия Сергеевна
Смирнов, Елена Николаевна
Мухомов, Анастасия Николаевна

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 8⁴⁵ (обеда)

В ходе проверки выявлено:

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

завтрак	Птица отварная	100
	Макаронки отв.	150
	Батон маркер	20
	чай с сахаром	200
	Финики	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 отварная	100	мариш
Макаронки отв.	150	мариш
чай с сахаром	200	мариш
Батон маркер	20	мариш
Финики	100	мариш

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда сatisfactory, 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 «20» ноября 2024 года

Комиссия в составе:

- Членов общешкольного родительского контроля:

Курмыло Наталья Николаевна курсы
Суркова Ольга Николаевна /
Шахова Рита Ивановна /

составили настоящий акт в том, что «20» 11 2024 года
в 8 часов 30 минут была проведена проверка качества питания в школьной
столовой.

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

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на «20» ноября 2024 года было предложено ме-
ню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

завтрак: каша рисовая белая 180
каша с молоком 200
батон нарезкой 20
масло сливочное 10
Фрукты 100г

2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегуста-
ция блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
каша рисовая	180	норма
каша с молоком	200	норма
батон нарезкой	20	норма
масло сливочн.	10	норма
Фрукты	100 г	норма

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блю-
да соответствуют, качество обработки соответ-
ствует / 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. Строго 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:

1. Глинистая Е.С.

5. Тихонова А.А.

2. Подвешская Е.В.

6. Жданкина А.В.

3. Птицградова М.А.

Присутствовали: Суркова О.Н.,

4. Кузыченко О.М.

Бочанова Т.С., Рязанко В.А.

№ 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 для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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:

ЛМ / Тихонская Е.С.

РР / Лодовицкая Е.В.
Меданкина Л.В.

Вну / Виноградова М.А.

ЖД / Тихонова Л.А.
Кузьменко О.М.

Присутствовали:

РР
ТМФ

Волченко В.А., шеф-повар
Богданова Т.С., социальный педагог
Суркова О.Н., зам. директора по УВР.

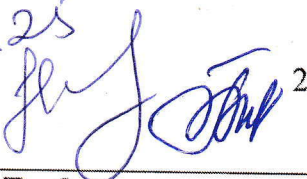
21.02.2025
 [Signature]

АКТ

Результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МКОУ, Киреевский ЦО №1⁴
 Адрес: г. Киреевск, ул. Ленина, 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
 2

№ п/п	Требования	Исполнени е (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

Handwritten signature

21.02.25
Handwritten signature

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 ручномойников (7) - 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 <i>(неисп)</i>	посуда со сколами, трещинами, 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	соблюдено	
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.)	едва теплая, состоит из сметанного крема показательный
25	Другие замечания	<p>Обнаружено посуда /кружки, тарелки со значительными сколами и даже трещинами. Посуда требует замены. Кружки не пригодны для питья.</p> <p>Г.И.И. Илюмов 21.02.2025</p> <p>С.И.И.</p>

Prof. T. G. Bogdanova
H. L. Naumovna AB.

Акт № 6 от 10.03.2025 г.

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

комиссией родительского контроля в составе:

1. Повар: Волченко В.А.
2. Кондитер: Махова Р.У.
3. Социальный педагог: Богданова Г.С.
4. Ученица 2Б класса: Родионова А.Е.
5. Ученица 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 перемене,
завтрак 1-4 классы, с 10⁰⁰ по 10¹⁵

Меню на «10» 03 2025 г.

№	Наименование блюда	Выход порции, г
1	Каша из крупы «Геркулес»	180
2	Холодный суп с маком	200
3	Буженина с соевым соусом	40
4	Салат	100
5		
6		
7		

Ход проверки:

Контролируемый объект	Результат проверки
Соблюдения графика приема пищи	соблюдаются
Качество приготовления и соблюдение температурного режима подаваемых блюд	соблюдаются, блюда теплые, соответствующего 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:

В.А. Волченко Р.У. Махова А.Е. Родионова Е.В. Минаева
Г.С. Богданова

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. Социальный педагог - Богданова Т.С.

2. Психолог - Шахова Т.И.

3. Мед-повар - Волченко В.А.

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

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

6. Родительница 9А класса - Тимская Е.С.

В целях осуществления контроля качества и организации питания обучающихся в МКОУ «Киреевский центр образования №1» проведена проверка во время приема пищи на четвертой перемене
с 11-50 до 12-05, обед 5-8 классов

Меню на «15» 04 2025 г.

№	Наименование блюда	Выход порции, г
1	Салат из свеклы с сол. огурцом	60
2	Уха с крупой	200
3	Биточек из курицы	90
4	Пюре из овощей	150
5	Напиток из шиповника	200
6	Хлеб ржаной-пшеничный	30
7	Батон нарезной	20

Ход проверки:

Контролируемый объект	Результат проверки
Соблюдения графика приема пищи	<u>соблюдено</u>
Качество приготовления и соблюдение температурного режима подаваемых блюд	<u>соответствует</u> <u>т° соответствует показаниям</u>
Соответствие меню	<u>соответствует</u>
Соответствие объема порций	<u>соответствуют</u>
Культура организации питания:	
-сервировка	<u>удовлетворительная</u>
-санитарное состояние помещений	<u>удовлетворительное</u>
-организация мытья и сушки рук	<u>да (7 умывальн.; 2 электросуш. для рук)</u>
Принимают ли дети пищу	<u>да</u>

Члены комиссии:

В.А. Волченко / Т.И. Шахова / Т.С. Богданова
А.Е. Родионова / Е.В. Минаева
Е.С. Тимская / Т.С. Богданова

Секретарь комиссии:



Г.С. Богданова