

АКТ № 7 от 24 марта 2025 года

общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МБОУ СОШ №10 г. Ессентуки

Нами, родителями школы (ФИО) Кривобок Н.З.; Бобринова А.А.

в присутствии представителя администрации МБОУ СОШ №10 Прядкиной О.И., ответственного за питание Мудраковой Н.В., члена бракеражной комиссии Богдасаровой Е.А. и заведующей производством столовой Томиловой Н.М., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено: Столовая работает: сырье поставляют по контракту № 032130007562500006 с ООО «Дарий», контракт действует с 01.09.2025г. по 31.12.2026 года. Обслуживается столовая сотрудниками ООО «Дарий», под руководством заведующей производством. Договор на обслуживание столовой ООО «Дарий» от 01.09.2025 года и МБОУ СОШ № 10.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно.

Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

В столовой варят компоты, готовят салаты из свежих и отварных овощей, готовят буфетную продукцию: салаты, соевые в масле, булочки с маком

Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала, который является сотрудником ООО «Дарий».

На всех столах в обеденном зале имеются подставки для столовых приборов и хлеба.

В обеденном зале обеспечен питьевой режим для детей в столовой (питьевой фонтанчик, кулер).

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

На момент осмотра в 11-50 в буфете имеются в продаже соки, вода, шоколад, кулинарная продукция собственного приготовления: салаты, соевые в масле
Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора, предусматривает возможность приготовления блюд из ассортимента буфета непосредственно в столовой школы, из сырья поставляемого ООО «Дарий».

Обеденный зал столовой школы оборудован — 100 посадочными местами, в школе обучается — 1416 человек детей. Из них 505 детей начальной школы, 76 ребенка участников СВО регулярно получают бесплатные завтраки и обеды, также 23 ребенка льготной категории получает бесплатные завтраки или обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается около 690 детей.

В момент проверки на 12-50 в столовой получают завтрак/обед дети, обучающиеся в первую/вторую смену: первое/горячее блюдо щи из свеклы на кисломолочной сметане, второе картофель и кабачки тушеные, закуска шарик с яблоком, напиток чай.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций для начальной школы и порции для льготного питания. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали завтрак/обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

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. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, 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. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, замена испорченных столовых приборов производится да. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено, что замечаний по оборудованию столовой, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды нет.

На основании вышеизложенного, предлагаем организаторам питания :

1. Добавить фрукты больше кат. ко
2. Добавить мясо-молочную продукцию
3. _____
4. _____

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

ФИО Крылова И.Э. И.И.
ФИО Поджисова А.А. Поджисова
ФИО _____
ФИО _____

Ответственный, за организацию питания МБОУ СОШ № 10 Мудракова Т.В. Мудракова

Заведующая производством, столовой МБОУ СОШ № 10 Толстова Н.М. Толстова

**Оценочный лист
родительского контроля за организацией и качеством питания
в МБОУ СОШ № 10 г. Ессентуки**

Дата проведения проверки: 24.03.2026

№ п/п	Основные показатели	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
2.	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?		✓
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд?		✓
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		✓
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
8.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		✓
9.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
10.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук детей?	✓	
11.	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	✓	
12.	Санитарно-технического состояния обеденного зала удовлетворительное	✓	
13.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, удовлетворительное	✓	
14.	Наличие буфета	✓	
15.	Соблюдается график питания обучающихся	✓	
16.	Имеется факт выдачи детям остывшей пищи		✓

Дополнительные замечания:

Члены комиссии, проводившие проверку:

Безрукова А.А. | Добрынина

**Оценочный лист
родительского контроля за организацией и качеством питания
в МБОУ СОШ № 10 г. Эссентуки**

Дата проведения проверки: 14.03.16

№ п/п	Основные показатели	Да	Нет
1.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
2.	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню?	+	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд?		+
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	*	+
7.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
8.	Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
9.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
10.	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук детей?	+	
11.	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	+	
12.	Санитарно-технического состояния обеденного зала удовлетворительное	+	
13.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, удовлетворительное	+	
14.	Наличие буфета	+	
15.	Соблюдается график питания обучающихся	+	
16.	Имеется факт выдачи детям остывшей пищи		-

Дополнительные замечания:

Члены комиссии, проводившие проверку:

Кривошапкин И.В. Мур