

АКТ № 6

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "14" ноября 2023г.

Комиссия в составе; председателя - Цветковой Н.А. - представителя 4 класса

Членов комиссии: Алиева С.Г.- представитель 3 класса

Александрова И.М.- представитель 3 и 6 классов

Составили настоящий акт в том, что "14" ноября 2023г. в 10 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой.

Время проверки; 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Направление проверки	по СанПиН	Результат	Отклонение, %
1	Сыр полутвердый	Весовое соответствие блюда	15	15	-----
2	Масло сливочное	Весовое соответствие блюда	10	10	-----
3	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес"	Температура подачи блюда	65°C	77°C	-----
		Весовое соответствие блюда	200	200	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
4	Какао на молоке	Температура подачи блюда	75°C	75°C	
		Весовое соответствие блюда	200	200	-----
		Вкусовые качества готового блюда			
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
5	Хлеб пшеничный	Весовое соответствие блюда	30	30	-----
6	Яблоко	Весовое соответствие блюда	100	100	-----

Произведена фотосъемка проверки родительского контроля. В ходе проверки выявлено следующее:

Организация питания: Технологическое и холодильное оборудование - исправно

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда, перчатки) - соблюдается. Перед приемом пищи дети моют руки.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, которое соответствует примерному 10-и дневному меню и меню приготовленному

В обеденном зале вывешен график приема пищи обучающимися, соответствующий нормам СанПиН, обеденные столы имеют маркировку по классам

Посуды для приема пищи обучающихся имеется в достаточном количестве (посуда соответствует нормам СанПин - без сколов и трещин)

На обеденных столах имеются гигиенические салфетки, в столовой чисто, светло.

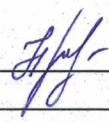
Замерена температура готовых блюд, соответствует нормам СанПиН (каша 65°C, какао на молоке 77°C, при раздаче какао остывает и температура будет соответствовать нормам СанПиН 75°C)

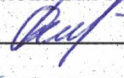
В конце перемены был определен коэффициент несъедобности пищи, он составил 6,93 %, что соответствует нормам СанПиН


Предложения: Замечаний нет

С актом комиссии ознакомлен (а)  Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А. 

Члены комиссии: Алиева С.Г. 

Александрова И.М. 

АКТ № 7

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "14" ноября 2023г.

Комиссия в составе: председателя - Цветковой Н.А. - представителя 4 класса

Членов комиссии: Алиевой С.Г.- представителя 3 класса

Александровой И.М.- представителя 3 и 6 классов

Составили настоящий акт в том, что "14" ноября 2023г. В 10 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой, а именно определение коэффициента несъедаемости блюд обучающимися.

Время проверки; 20 минут (перемена)

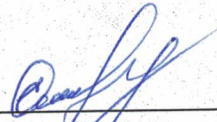
В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Кол-во порций	Вес одной порции, гр	Всего вес порций, гр	Вес отходов после приема пищи	Коэффициент несъедаемости блюд, %
1	Сыр полутвердый	52	15	780		
2	Масло сливочное	52	10	520		
3	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев "Геркулес"	52	200	10400		
4	Какао на молоке	52	200	10400		
5	Хлеб пшеничный	52	30	1560		
6	Яблоко	52	100	5200		
6	Итого за завтрак	52	555	28860	2000	6,93

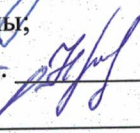
Примечание; коэффициент несъедаемости блюд определяется как; вес отходов после приема пищи, гр./вес отпущенных порций, гр.*100%

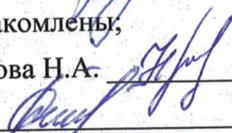
"14" ноября 2023 г. обучающихся начальных классов присутствовало 52 ребенка. Объем порций всего составил 28860 гр. После приема пищи завесили остатки несъеденной пищи и получили коэффициент несъедаемости блюд 6,93% ($2000/28860*100\%=6,93\%$).

Предложения: нет.

С актом комиссии ознакомлен (а)  Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А. 

Члены комиссии: Алиева С.Г. 

Александрова И.М. 

АКТ № 8

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "14" ноября 2023 года

Комиссия в составе; председателя - Цветковой Н.А. - представителя 4 класса

Членов комиссии: Алиева С.Г.- представитель 3 класса

Александрова И.М.- представитель 3 и 6 классов

Составили настоящий акт в том, что "14" октября 2023г. в 11 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой. Время проверки 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее:

№п/п	Наименование блюда	Направление проверки	по СанПиН	Результат	Отклонение, %
1	Борщ из капусты с картофелем на курином бульоне	Температура подачи блюда	75°С	75°С	-----
		Весовое соответствие блюда	250	250	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
2	Салат овощной с яблоками	Весовое соответствие блюда	100	100	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
3	Мясо тушеное (свинина)	Температура подачи блюда	65°С	65°С	-----
		Весовое соответствие блюда	100	100	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
4	Каша гречневая рассыпчатая	Температура подачи блюда	65°С	65°С	-----
		Весовое соответствие блюда	180	180	-----
		Вкусовые качества готового блюда		соответствует	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
5	Сок фруктовый	Температура подачи блюда	14°С	14°С	-----
		Весовое соответствие блюда	200	200	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
6	Хлеб пшеничный	Весовое соответствие блюда	40	40	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----
7	Хлеб ржано-пшеничный	Весовое соответствие блюда	50	50	-----
		Соответствие приготовленного блюда утвержденному меню		соответствует	-----

Организация питания: Технологическое и холодильное оборудование - исправно

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока - соблюдается

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, соответствующее примерному 10-и дневному меню

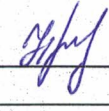
В обеденном зале вывешен график приема пищи обучающимися, соответствующий нормам СанПиН, обеденные столы имеют маркировку по классам

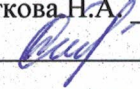
Посуды для приема пищи обучающихся имеется в достаточном количестве (посуда соответствует нормам СанПин - без сколов и трещин). На столах гигиенические салфетки, в столовой чисто

Предложения; Замечаний нет

С актом комиссии ознакомлен (а)  Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Председатель комиссии - Цветкова Н.А. 

Члены комиссии: Алиева С.Г. 

Александрова И.М. 

АКТ № 9

Проверки столовой МАОУОШ д.Федорково комиссией по контролю организации питания обучающихся в рамках родительского контроля от "14" ноября 2023г.

Комиссия в составе: председателя - Цветковой Н.А. - представителя 4 класса

Членов комиссии: Алиевой С.Г.- представителя 3 класса

Александровой И.М.- представителя 3 и 6 классов

Составили настоящий акт в том, что "14" ноября 2023г. В 11 час.00 мин. была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой, а именно определение коэффициента несъедаемости блюд обучающимися (ОБЕД).

Время проверки; 20 минут (перемена)

В ходе проверки выявлено следующее;

№п/п	Наименование блюда	Кол-во порций	Вес одной порции, гр	Всего вес порций, гр	Вес отходов после приема пищи	Коэффициент несъедаемости блюд, %
1	Борщ из капусты с картофелем на курином бульоне	21	250	5250		
2	Салат овощной с яблоками	21	100	2100		
3	Мясо тушеное (свинина)	21	100	2100		
4	Каша гречневая рассыпчатая	21	180	3780		
5	Сок фруктовый	21	200	4200		
6	Хлеб пшеничный	21	40	840		
7	Хлеб ржано-пшеничный	21	50	1050		
7	Итого за обед	21	920	19320	2100	10,87


Примечание; коэффициент несъедаемости блюд определяется как; вес отходов после приема пищи, гр./вес отпущенных порций, гр.*100%


"14" ноября 2023 г. В 11 -00 произвели проверку качества питания в школьной столовой - обед старшие классы. Объем порций всего составил 19320гр. После приема пищи завесили остатки несъеденной пищи и получили коэффициент несъедаемости блюд 10,87% ($2100/19320*100\%=10,87\%$)


Предложения: нет.

С актом комиссии ознакомлен (а)  Е.Г.Спиридонова (зав. столовой)

Комиссия в составе с актом ознакомлены;

Председатель комиссии - Цветкова Н.А. 

Члены комиссии: Алиева С.Г. 

Александрова И.М. 

МОНИТОРИНГ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ Ноябрь 2023 г.

№п/п	Вопросы по оценке мероприятий родительского контроля за организацией питания детей	оценка			Подсчет баллов (да-2 балла, частично - 1 балл, нет - 0)	Пояснение
		да	нет	частично		
1	Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?	V			2	
2	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)	V			2	
3	Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми?				2	дети с сахарным диабетом не выявлены
4	Все ли дети моют руки перед едой?	V			2	
5	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	V			2	
6	Все ли дети едят за столами и сидя?	V			2	
7	Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?	V			2	
8	Есть ли замечания по чистоте посуды?		V		2	
9	Есть ли замечания по чистоте столов?		V		2	
10	Есть ли замечания к сервировке столов?		V		2	
11	Теплые ли блюда выдаются детям?	V			2	
12	Участвуют ли дети в накрывании на столы?		V		2	
13	Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?			V	1	
14	Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?		V		0	
15	Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула 1)				12	6,93/10,87
16	ИТОГО				37	

Примечание; объем несъеденных блюд рассчитывается как; (соотношение массы несъеденных блюд/масса блюд на 1 ребенка* количество питающихся детей на перемене)*100% (формула 1)

Оценка отходов в %, до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 1 балл

Позиции по которым недобраны баллы поясняются

Максимальное количество баллов - 40