

**Акт №1**  
**проверки школьного питания комиссией родительского контроля**  
**МОУ «Школа №3 им.А.Н.Крисанова» г.Алушты**

Дата проверки: 17 сентября 2024 г.

Время проверки: 12.30 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Лыжникова К.А. - родитель учащегося 7-Г класса;

2. Кошеева Т.Н. - родитель учащегося – 3А класса;

3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;

4. Хаваева Е.А.- родитель учащегося 8-В класс;

**По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:**

- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

-пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

-на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, многодетные, опека, инвалиды и дети СВО); и платное, за счет родительской платы.

-в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

**Выводы:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Ответственный за школьное питание, следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Лыжникова К.А. - родитель учащегося 6-Г класса;

2. Кошеева Т.Н. - родитель учащегося 3-А класса;

3. Николина Е.В.- председатель родительского контроля;

4. Хаваева Е.А.-родитель учащегося 8-В класс;

Подписи:



## Акт 2

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

01.10.2024г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Представителя родительского комитета Николиной Е.В. и Кораблинов Д.
- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Педагога-организатора Пряженцевой О.А.

проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- недостаточное количество порций стоит на столах.
- при контрольном взвешивании, в порциях не хватает нормы продуктов питания установленной по меню.
- температура подачи первых блюд не соответствует (должно быть не менее 50-70С);
- температура подачи вторых блюд не соответствует (должно быть не менее 45- 60С);
- температура подачи третьих блюд не соответствует (должно быть не менее 18 - 20С);
- на момент проверки, были зафиксированы факты выдачи детям остывшей пищи;
- к обеду не хватает порций для продажи и буфетная продукция в дефиците.

Со слов родителей продукты питания не соответствуют ГОСТУ (вместо сливочного масла –спред, вместо сыра-сырный продукт)



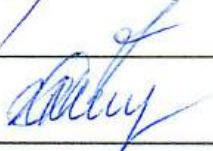
Комиссия установила: Организация питания в школьной столовой признана удовлетворительной.

Рекомендации комиссии:

1. Администрации школы усилить контроль за персоналом столовой при каждом приеме пищи детей.

2. Взвешивание порций проводить регулярно.
3. Следить за температурой подачи пищи.

С актом ознакомлены:

	_____	Кораблинов Д.
	_____	Е.В.Николина
	_____	Л.В.Калиброва
	_____	О.А.Пряженцева
	_____	А.А.Новикова



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА № 3 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ  
НИКОЛАЕВИЧА КРИСАНОВА» ГОРОДА АЛУШТЫ**

298517 Республика Крым, г. Алушта, ул. Ялтинская 19а  
Тел. (06560) 5-34-92, 5-49-39 e-mail: school3\_Alushta@crimeaedu.ru

---

**Акт 3**

по итогам проведения контроля за качеством питания  
обучающихся в МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты

18.10.2024г.

Нами, членами комиссии в составе:

- Директора Калибровой Л.В.
- Заместителя директора Новиковой А.А.
- Учителя Пряженцевой О.А.

18.10.2024 г. была проведена проверка школьной столовой МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г. Алушты по контролю за качеством предоставления услуг питания и организации питания.

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

1. При контрольном взвешивании выяснилось, что вес выданных порций не соответствует утвержденному меню .
2. Сотрудники столовой не соблюдают технику подачи горячей продукции на завтрак, порции холодные.

Название блюд	Норма	Факт
Блинчики со сгущённым молоком	70/15	44
Сыр твердый	15	6
Шницель рыбный натуральный	110	54
Рис отварной	150	90


На основании вышеизложенного следует, что качество питания в школьной столовой , организованное ООО «Традиции» школьная столовая не соответствует требованиям, а именно:


- вес порционных блюд не соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- температура выданных блюд ниже норм СанПиНа к требованиям температуры готовых блюд;


-недостаточное количество сотрудников для обслуживания столовой и буфета.

В связи с этим администрация МОУ «Школа №3 им. А.Н.Крисанова» г.

Алушты требует незамедлительно принять меры к устранению выявленных нарушений, а также причин и условий им способствующих и не допускать дальнейших нарушений .

– Директор Калиброва Л.В. 

– Заместитель директора Новикова А.А. 

– Ответственный по питанию Пряженцева О.А. 




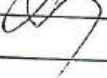




Выявлены замечания: На момент проверки не заполнен журнал бракеража готовой продукции

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

Ковалевский В.И.	
Урова А.Т.	
Николина В.Е.	
Калиandrova A.B.	

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

МОУ, школа №3 им. А.Н. Герасимова "2. Акулино"

(наименование образовательной организации)

«20» 11 2024 год



Октябрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		+
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		+
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> С)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?	+	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		+
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья? <i>таких детей нет</i>		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	+	
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+



20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	+	
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?	+	
24	Есть ли положения о питьевом режиме?	+	
25	Организован ли питьевой режим?	+	
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду? <i>питьевой режим осущ. - кип. вода</i>		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	+	
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	+	

**Члены Республиканского и муниципального совета:**

1. Ковалевский В.И. 
2. Урова А.Г. 
3. Николина В.А.
4. \_\_\_\_\_
5. Калифова А.В. 