

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Колтушская средняя общеобразовательная школа имени ак. И.П. Павлова  
(МОУ «КСОШ»)

Ул. Быкова д.4, с. Павлово Всеволожского р-на Ленинградской области  
Тел.: 8-81370-69-503

---

### Аналитическая справка

по итогам контрольного мероприятия с участием родителей с последующем анализом контроля по вопросу организации горячего питания в МОУ «КСОШ»

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательного учреждения осуществляется на основании приказа о создании комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МОУ «КСОШ» в 2023-2024гг №01-09/707 от 30.08.2023г, а также положением о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «КСОШ».

В соответствии с планом внутришкольного контроля 17,22 апреля 2024г на площадках начальной и старшей школ были проведены контрольные мероприятия с участием родителей по вопросу организации качественного, здорового и горячего питания в МОУ «КСОШ».

Родители осуществили проверку наличия суточных проб, реализуемых блюд, вес и качество приготовленных блюд, технологию приготовления блюд, присутствие контрольной порции на витрине, температуры подачи готовых блюд, соблюдение графика столовой, органолептические свойства приготовленных блюд, санитарное состояние столовой зала и пищеблока, столовой посуды, мыла, сушилок для рук в соответствии с СанПин, наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток.

Проверка показала, что реализация и рацион блюд соответствует утвержденному меню, вывешенного на стенде в зале столовых. Наличие суточных проб есть, предыдущие пробы хранятся в течении двух суток после реализации. Состояние обеденного зала в норме, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком. Температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин. Санитарно-техническое содержание обеденных залов, столовой посуды, наличие мыла для рук, электрических сушилок соответствует СанПин, соблюдение обучающимися правил личной гигиены, наличие у работников столовой санитарной одежды, шапочек, перчаток, прорезиненной обуви, состояние одежды в соответствии с СанПин.

Родители ознакомились с документацией по организации питания, отметили высокие вкусовые качества горячего питания, соблюдение требований СанПин. Результаты проверки родительского контроля представлены в акте, оценочном листе и в сведениях о результатах контрольного взвешивания блюд.

Выводы:

Анализ оценочного листа показывает, что услуги, предоставляемые школьной столовой востребованы. 100% Учащихся начальной школы получают горячее питание в школе. Ответы на вопросы представленные в оценочном листе свидетельствуют о положительном отношении родителей к организации питания в школе.

Рекомендации:

- продолжить сотрудничество администрации школы с работниками столовой МАУ «Всеволожский центр «Здоровое детство»;
- продолжить мониторинг организации горячего питания
- усилить контроль за соблюдением режима работы столовой и графиком приёма питания, усилить организацию дежурства;
- обратить внимание на пожелания родителей по улучшению питания в школе (вернуть полноценные завтраки, каши, омлеты, запеканки, ввести в рацион йогурты, фрукты.)

И.о директора МОУ «КСОШ»

Г.В. Андреев

Ответственный за организацию питания в школе бухгалтер: *И.Н. Колобова* И.Н Колобова





**АКТ**  
**Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся**  
**младшая школа**

**14:00**  
от «17» апреля 2024г.

Проверено:

1. Наличие суточных проб
2. Вес и качество приготовленных блюд
3. Присутствие контрольной порции на витрине
4. Т подачи готовых блюд
5. Соблюдение графика столовой
6. Санитарное состояние столовой

В ходе проверки организации горячего питания выявлено:

Классные руководители сопровождают свои классы. Накрыты столы на второй поток 2 классов (2-в,2-д,2-г). Учащиеся питаются организованно. Перед входом в столовую под руководством преподавателей, перед входом в столовую дети моют руки. Есть дозаторы с антисептиком. Соответствие меню: «Огурец свежий порционно»-60гр, «Рассольник Ленинградский со сметаной»-200/5, «Рыбные гнезда запеченные с сыром»-100гр, «Картофельное пюре» 150гр, «Напиток апельсиновый» 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 30гр, батон обогащенный микронутриентами 25 гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Вкусовые качества соответствуют, обед понравился детям. Претензий по органолептическим качествам на день предоставленных блюд нет. Проведена дегустация родителями учащихся предоставленных блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества соответствуют, обед горячий. Порадовало новое меню с начала учебного года, так как добавились салаты из вещей овощей. Качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки), прорезиненная обувь.


Помещения столовой (1,2 зала) очень маленькие. Хлебо –булочные изделия (пирожки, ватрушки, сладкие булочки, блины, гамбургеры, пиццу ) пекут сами сотрудники из начальной школы. Дополнительное питание можно оплатить наличным и безналичным способом. Цены на продукцию остаются очень низкие, это очень радует.


Рекомендовано:


1. Заведующей столовой Ю.С Николаевой строго соблюдать вес, количество каждой выданной порции в двухнедельном сбалансированном меню бюджетного питания. Соблюдать требуемую температуру горячих блюд.
2. Соблюдать чистоту в помещении столовой, вовремя вытирать стол. Следить за чистотой пола, так как дети могут разливать остатки пищи.


Проверяющие:

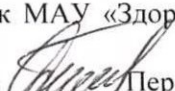
Родители : 2 «г», 1 «д», 5 «л»


 /Кривец Л.С

 /Поник И.Л.

 / Антонова О.А.

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» зав. столовой:  Ю.С. Николаева

Зам. директора по УВР начальной школы  Перстневой О.А

Ответст. по питанию бухгалтер:  Колобова И.Н.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

17.04.2024

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Омлет с ветчиной	60	60	-
Пассатыш <sup>«Ленинград»</sup> со сметаной	200/5	208	3
Рыбные котлеты <sup>«Ленинград»</sup> с картофелем	100	97	3
Баварское мороженое	150	148	2
Жюльен <sup>«Ленинград»</sup> с мясом	200	200	-
Хлеб <sup>«Ленинград»</sup> с маслом	30	30	-
Батон <sup>«Ленинград»</sup> с маслом	25	25	-

Представители  
Службы питания:

руководитель [подпись] Антонове О.А.

Должность подпись И.О. Фамилия

руководитель [подпись] Кривец Л.С.

Должность подпись И.О. Фамилия

руководитель [подпись] Пелесин С.В.

Представитель [подпись] Ю.С. Николаева

Комплекса питания подпись И.О. Фамилия

завед. МОШКОЗ



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.04.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

К/п Кривенко А.Е. 17.04.2024г.

А/п Антонова О.А. 17.04.2024г.

В/п Тюменев И.И. 17.04.2024г.

СОГЛАСОВАНО

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М. /

2024г.

2024г.

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организаций питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

3 день

День: Среда

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	5	6	7	8
<b>2-й Завтрак</b>						
к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0
к/к	Пряник	40	2,16	5,8	21,3	146,4
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			7,96	12,2	30,7	266,4
<b>Обед</b>						
71	Овощи прорционно (огурец свежий)	60	0,48	0,09	1,5	8,4
91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,76	106,4
345	Рыбные гнезда запеченные с сыром	100	14,2	15	20,26	223,4
335	Картофельное пюре	150	3,1	5,4	20,3	174
436	Напиток апельсиновый	200	0,2	0	25,7	105
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70
<b>Итого за Обед</b>			24,33	26,30	108,27	753,20
<b>Итого за день</b>			32,29	38,50	138,97	1019,60

Заведующий производством







АКТ  
Проведения контроля организации и качества питания обучающихся  
(большая школа)

11:30  
22 апреля 2024

Проверено:

1. Наличие суточных проб.
2. Вес и качество приготовленных блюд.
3. Присутствие контрольной порции на витрине.
4. t подачи готовых блюд
5. Соблюдение графика столовой
6. Санитарное состояние столовой зала и пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

**Старшая школа.**

Начало проверки: 11:15

На момент проверки столы накрывались, первый поток 4-ые классы. Пришли ученики и учителя для дежурства в столовой. Классные руководители сопровождают классы, следят за питанием своих детей. Сотрудники накрывали столы при детях.

Соответствие меню: Суп картофельный с горохом 210 гр, Бефстроганов в сметанном соусе 100гр, Рис отварной 150 гр, компот из свежемороженых ягод 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 30 гр, батон обогащенный микронутриентами 25 гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Широкий ассортимент блюд. Вкусовые качества соответствуют, претензий по органолептическим качествам на сегодняшний день предоставленных блюд нет. Температура подачи блюд в норме. Наличие утвержденного меню имеется. Проведена дегустация блюд родителями. Претензий по вкусовым качествам нет. Контрольное блюдо присутствует. Наличие суточных проб есть. Предыдущие пробы хранятся в течение двух суток после реализации. Контрольное взвешивание с небольшими отклонениями. Посещение графика столовой соблюдается. Внешний вид сотрудников столовой соответствует, специальная одежда имеется, маски, перчатки. Меню разнообразное двухнедельное сбалансированное. После обеда дети уносят за собой грязную посуду с остатками еды на стойку для грязной посуды. Не все дети хорошо едят, некоторые оставляют еду недоеденную. Зал и столы чистые, санитарное состояние соответствует нормам.

В буфете разнообразное меню хлебобулочных изделий и напитков. Можно оплатить наличным и безналичным способом. Цены на продукцию довольно низкие, что очень порадовало.

Раковины чистые. Сушка рук с помощью электросушилок. Есть дозаторы с антисептиком.

Рекомендовано:


1. Заведующей столовой Ю.С. Николаевой строго соблюдать вес, количество каждой выданной порции в двухнедельном сбалансированном меню бюджетного питания. Соблюдать требуемую температуру горячих блюд.

2. Соблюдать чистоту в помещении столовой, вовремя вытирать столы. Следить за чистотой пола, т.к. дети могут разливать остатки пищи.

3. Предложение объединить завтрак с обедом, так как хлебобулочное изделие вполне можно добавить в меню обеда.


Проверяющие:

Родители учеников 5 «В»:

 / Аристархова О.Н./

 / Бондарук Е.А./

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» зав. столовой :

 /Ю.С. Николаева/

Проверка проведена в присутствии учителя МОУ «КСОШ»  
Баженова/

 /О.А.

Ответственный за организацию питания в школе бухгалтер:  
Колобова/

 /И.Н.



СОГЛАСОВАНО

Директор

2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М. /

2024г.

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 151,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

7 день

День: Понедельник

Неделя: 2

№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	5	6	7	8
<b>2-й Завтрак</b>						
к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0
к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>			7,1	8,4	24,4	224
<b>Обед</b>						
АПК*	Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный)	60	1,8	0,2	3,9	27
99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	5,22	3,7	18,8	149,8
305	Бефстроганов в сметанном соусе (филе птицы)	100	12	13,1	14	203,77
325	Рис отварной	150	3,7	6,3	30,8	203,0
123	Компот из свежемороженых ягод (вишня)	200	0,6	0,2	27,4	107
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66
к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70
<b>Итого за Обед</b>			27,27	24,67	121,65	826,57
<b>Итого за день</b>			34,37	33,07	146,05	1050,57

Заведующий производством

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

22.04.2024

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Торшешек зеленый	60	60	—
Суп картофель с горохом и зеленью	200/10	195/10	5 гр.
Резотто с соусом	100	98	2 гр.
Рис отварной	150	147	3 гр.
Компот из свежих фруктов	200	198	2 гр.
Хлеб ржаной-пшеничный	30	30	—
Батон обогат. микроэл.	25	25	—

Представители  
Службы питания:

родитель \_\_\_\_\_ Аристархова О.К.  
Должность подпись И.О. Фамилия

родитель \_\_\_\_\_ Бондарук Е.А.  
Должность подпись И.О. Фамилия

Представитель \_\_\_\_\_ Николаева Ю.С.  
Комплекса питания подпись И.О. Фамилия

зав. производством



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: 22.04.2024

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Аристархова О.Н.

Бендарук Е.А.



Бендарук