

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 18.01.2023г 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, салфеток, 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:

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 приема питания, усилить организацию дежурства;
- обратить внимание на пожелания родителей по улучшению питания в школе (вернуть полноценные завтраки, каши и запеканки, ввести в рацион фрукты.)

Директор:  Т.В. Захарова

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

АКТ

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

10:30

от «18» января 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. Учащиеся питаются организованно. Перед входом в столовую преподаватели обращают внимание на то, что перед входом в столовую нужно мыть руки. Есть дозаторы с антисептиком. Соответствие меню: «Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом» 60гр, «Суп картофельный с мясом» 200/20, «Печень по-строгановски» 90гр, «Каша гречневая» 150гр, «Компот из свежих яблок» 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 сегодняшний 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 свежих овощей. Качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки)

Помещение столовой (2 зала) очень маленькие. Буфета нет. Дополнительное питание можно оплатить наличным и безналичным способом. Цены на продукцию очень низкие, это очень порадовало

Рекомендовано:

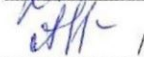
1. Заведующей столовой Ю.С Николаевой строго соблюдать вес, количество каждой выданной порции в двухнедельном сбалансированном меню бюджетного питания. Соблюдать требуемую температуру горячих блюд.
2. Соблюдать чистоту в помещении столовой, вовремя вытирать стол. Следить за чистотой пола, так как дети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

Проверяющие:

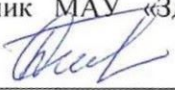
Родители: 1 «д», 2 «г», 5 «л»

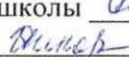
 /Виноградова А.Н

 /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.



ЗВОНИТЬ 01
с мобильного 112

МЕНЮ

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
...	...	...	...	...	...	...

ЦВЕТ ПИЩИ И ЕГО ВЛИЯНИЕ

КРАСНЫЕ



стимулирует энергию,
дает силу, бодрость,
мотивацию

ОРАНЖЕВЫЕ



увлажняет кожу,
дает оптимизм
и радость

ЗЕЛЕННЫЕ



ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В СТОЛОВОЙ

1. При входе в столовую необходимо снять верхнюю одежду, обувь, оставить ее в раздевалке.
2. В столовой запрещается курить, употреблять спиртные напитки, есть и пить.
3. Необходимо соблюдать чистоту и порядок в столовой.
4. Запрещается шуметь, громко разговаривать, смеяться.
5. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

Директор Наталья Николаевна
Метельская
Телефон (81370) 43521
Личный кабинет
nmetelskaya@yandex.ru



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

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	

18.01.2024г.

Виноградова
А.Н./

18.01.2024г.

АИ (Антонова О.А.)

18.01.2024

Помещен (Томский И.В.)

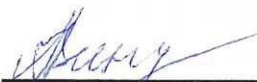
Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Суп картофель. с мясом	200/20	216	4
Печень по-строгановски	90	91	1
Котлета гречневая рассып.	150	143	7
Каша из светлых зёрен	200	200	
Хлеб ржаной-мелкоизм.	30	30	
Батон обжарен. мелкоизм.	25	25	

Представители
Службы питания:

руководитель



Виноградова Н.Н.

Должность

подпись

И.О. Фамилия

руководитель



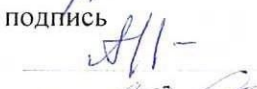
Почин И.А.

Должность

подпись

И.О. Фамилия

руководитель



Антонова Р.А.

Представитель

Комплекса питания



подпись

Жигалова Ю.С.

И.О. Фамилия

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

11:30
18 января 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 (4А). 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 мясом птицы» 200/20 гр, «Печень по-строгановски» 90 гр, «Каша гречневая» 150 гр, «Компот из свежих яблок» 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:

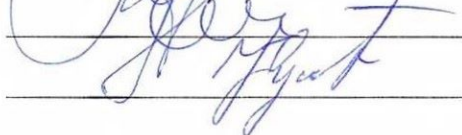
- 1.Заведующей столовой Ю.С. Николаевой строго соблюдать вес, количество каждой выданной порции в двухнедельном сбалансированном меню бюджетного питания. Соблюдать требуемую температуру горячих блюд.

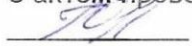
2. Соблюдать чистоту в помещении столовой, вовремя вытирать столы. Следить за чистотой пола, т.к. дети могут разливать остатки пищи.

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

Проверяющие:

Родители учеников 5 «В»:

 / М.А. Лукина/
 / Ю.В. Рушневская/

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.

Рябенко В. В., Лужина А. А. Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.01.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

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

МОУ "КСОШ"		Отд/корпус		День			1/18/2024
№ рец.	Блюдо	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
к/к	Молоко	200	14.8	5.8	6.4	9.4	120.0
2	Бутерброд с джемом	50	12	1.5	5.37	27.5	165
			26.8				
23	Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	60	8	0.54	6.06	1.74	63.6
83	Суп картофельный с мясом птицы	200/20	20	4.6	8	19.5	147.9
256	Печень по-строгановски	90	55	12.9	10.6	0.4	136.7
323	Каша гречневая рассыпчатая	150	20	3.6	4.6	37.7	212
394	Компот из свежих яблок	200	16	0.2	0.2	27.9	115
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	3	1.95	0.3	13.5	66
к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	3	2	0.87	13.25	70
			125				
			151.8				