

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 2023-2024 гг №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 16.11.2023г на площадках начальной и старшей школ были проведены контрольные мероприятия с участием родителей по вопросу организации горячего питания в МОУ «КСОШ».


Было проверено наличие суточных проб реализуемых блюд, вес и качество приготовленных блюд, технология приготовления блюд, присутствие контрольной порции на витрине, температура подачи готовых блюд, соблюдение графика столовой, органолептические свойства приготовленных блюд, санитарное состояние столовой зала и пищеблока.

Проверка показала, что реализация блюд соответствует утвержденному меню вывешенного в зале столовых, наличие суточных проб есть, предыдущие пробы хранятся в течении двух суток после реализации. График посещения столовых соблюдается. Температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин, санитарно-техническое содержание обеденных залов, столовой посуды, наличие антисептика 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 вкусовые качества горячего питания, соблюдение требований СанПин.

И.о директора:

Г.В. Андреев

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

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
младшая школа

13:10
от «16» ноября 2023г.

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 : «Борщ со свежей капустой со сметаной» 200/5, «Ежики мясные» 90гр, «Макаронные изделия» 150гр, «Компот из 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. Качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки)


Помещение столовой (2зала) очень маленькие. Буфета нет. Дополнительное питание можно оплатить наличным и безналичным способом. Цены на продукцию очень низкие, это очень порадовало. Хлебобулочные изделия приносят сами сотрудники из большой школы, т.к нет возможности печь в кухне младшей школы.

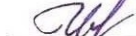
Рекомендовано:

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 : 5 «в», 5«а», 5 «в»


 /Кулева К.А.

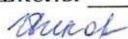
 /Исаева Н.А.

 /Дмитриева О.С.

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

Проверка проведена в присутствии : соц. педагога  Илиева А.Б.

Зам. директора по УВР начальной школы  Перстневой О.А.

Ответст. по питанию бухгалтер:  Колобова И.Н.

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

Руководитель Федеральной службы А.Ю. Попова
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

И. Куряков

Олег Дмитриев О.С.

И. Усеева И.А.

| МОУ "КСОШ" | | Отд/корпус | | День | | | 11/16/2023 |
|------------|---|--------------|--------------|----------------------|------|-------|--------------------------------|
| № рец. | Блюдо | Масса порции | Цена | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) |
| | | | | Б | Ж | У | |
| к/к | Молоко | 200 | 14.8 | 6.0 | 8.0 | 7.0 | 104.0 |
| к/к | Круассан в инд. упаковке | 50 | 20 | 2.25 | 6.85 | 13.7 | 126 |
| | | | 34.8 | | | | |
| 95 | Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной | 200/5 | 15 | 2.56 | 4.48 | 9.68 | 89.6 |
| 320 | Ежики мясные | 90 | 50 | 11.17 | 17 | 11.65 | 253 |
| 331 | Макаронные изделия отварные | 150 | 15 | 5.5 | 4.8 | 31.3 | 191 |
| 394 | Компот из свежих яблок | 200 | 15 | 0.2 | 0.2 | 27.9 | 115 |
| к/к | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами | 30 | 5 | 1.95 | 0.3 | 13.5 | 66 |
| к/к | Батон обогащенный микронутриентами | 25 | 5 | 2 | 0.87 | 13.25 | 70 |
| | | | 105 | | | | |
| | | | 139.8 | | | | |

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 |
| Борщи со сметаной капуста | 200/5 | 195г | -5г |
| Стейки мясные | 90 | 90г | - |
| Макароны из тв. отв. | 150 | 135г | -15г |
| Полстакан из смет. яблок | 200 | 200мл | - |
| Хлеб ржаной-кисл. | 30 | 30г | - |
| Батон белый микромунд. | 25 | 25г | - |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Представители
Службы питания:

руководитель

Куснетова КА

Должность

подпись

И.О. Фамилия

руководитель

Данилова ОС

Должность

подпись

И.О. Фамилия

руководитель

Исаева ИА

Представитель

Комплекса питания

подпись

Николова Ю.Г

И.О. Фамилия



ВНИМАНИЕ НА ОРГАНИЗМ!
ИЗМЕНЕНИЕ
АЛКЕВИДЫ

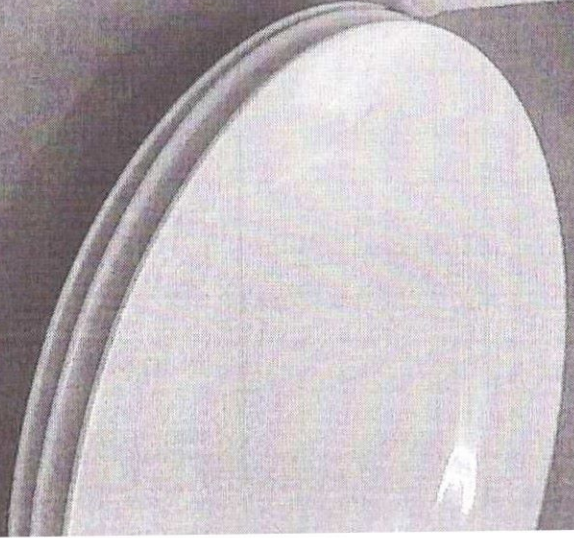
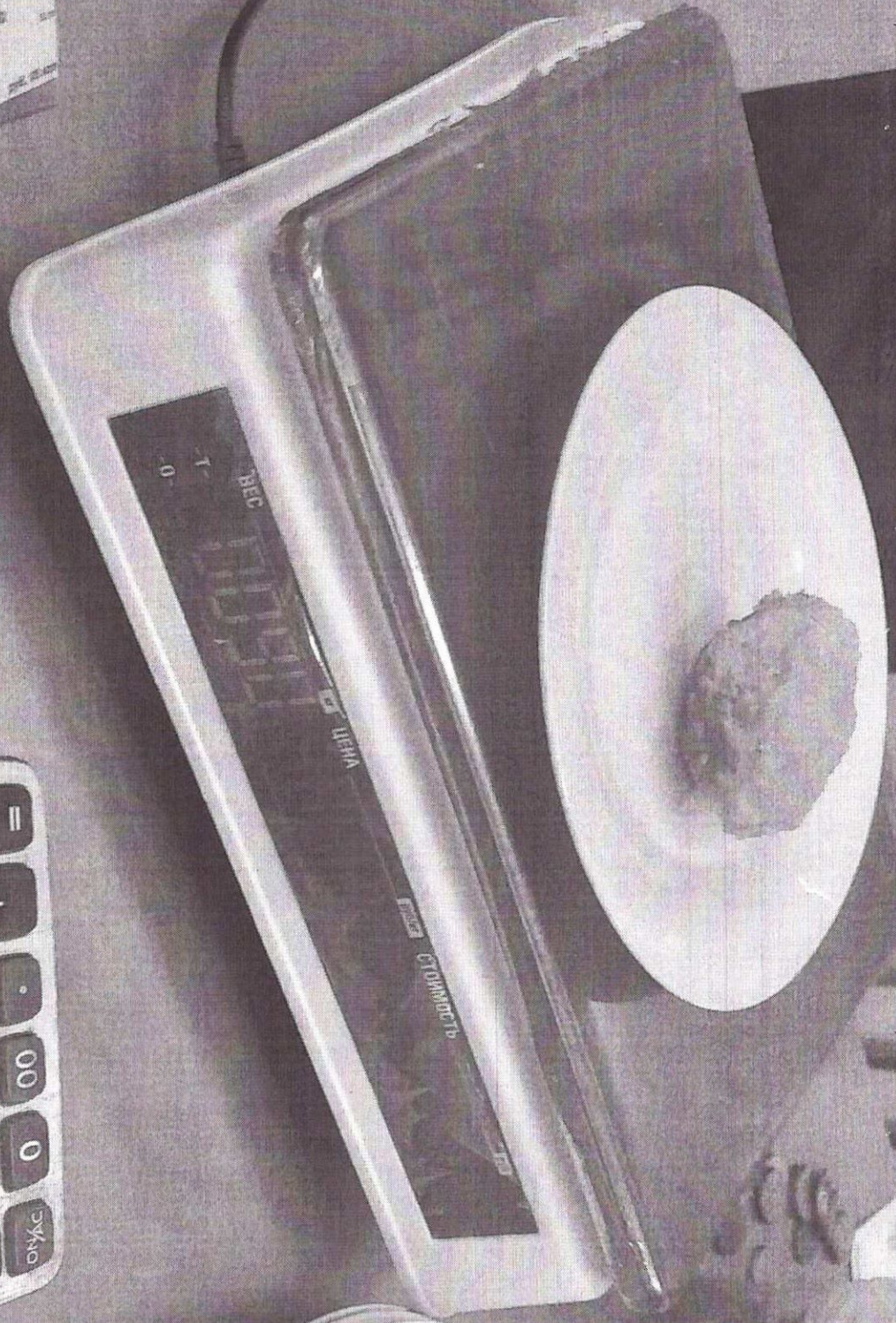


ИЗМЕНЕНИЕ

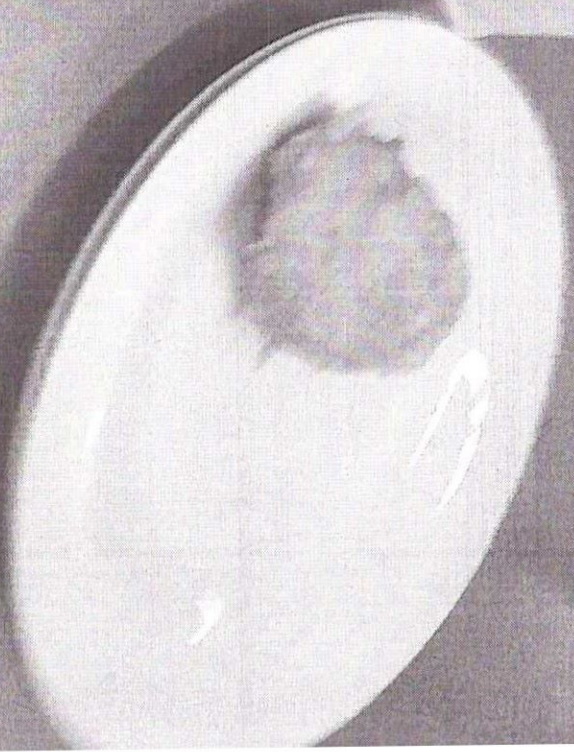
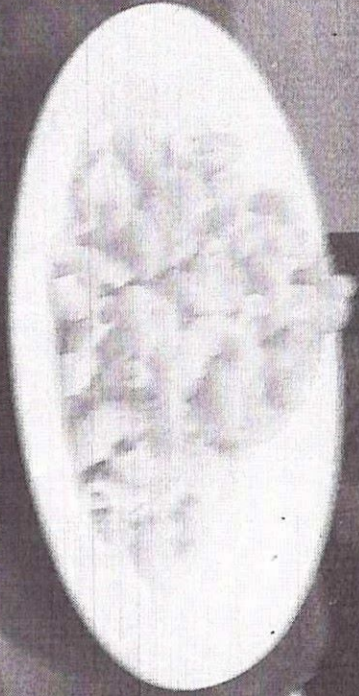
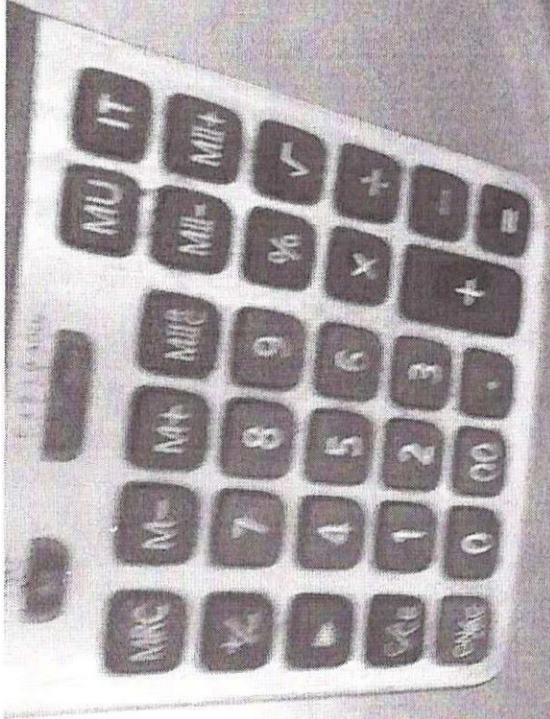
АЛКЕВИДЫ

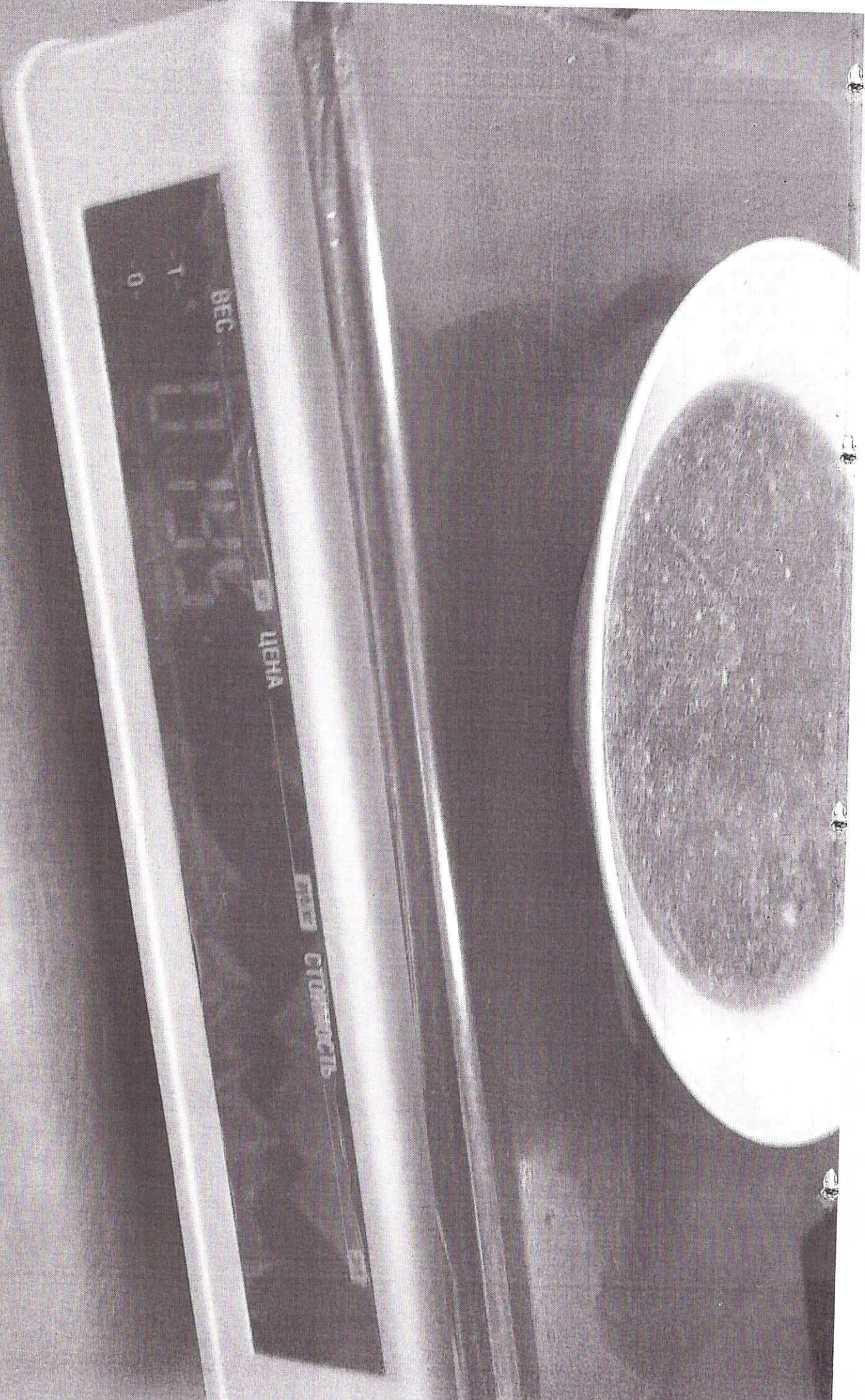
Информация о работе лаборатории
Лаборатория № 1, 2, 3, 4, 5
Лаборатория № 6, 7, 8, 9, 10

Классификация
"Классификация"
25



25





1
0

BEC

ЦЕНА

ПРИ СТАНЦИИ

АКТ

Проведения контроля организации и качества питания обучающихся (большая школа)

10:40

«16» ноября 2023г.

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: 10:40

На момент проверки столы накрывались, первый поток 4-ые классы (4Б, 4В, 4М). Пришли ученики и учителя для дежурства в столовой. Классные руководители сопровождают классы, следят за питанием своих детей.

Соответствие меню: «Борщ со свежей капустой, картофелем и сметаной» 200/5 гр, «Ёжики мясные» 90 гр, «Макаронные изделия отварные» 150гр, «Компот из свежих яблок» 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 30 гр, батон обогащенный микронутриентами 25 гр. Технология приготовления блюд соблюдается. 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. / О.Н.Аристархова/
Рушневская Ю.В. / Ю.В.Рушневская/

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

Проверка проведена в присутствии учителя МОУ «КСОШ»
Баженова Ю.А. /Ю.А. Баженова/

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

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 |
| Горш со свенсой капустой | 200 / 5 | 193 | - 7 г |
| Емочки мясные | 90 | 89 | - 1 г |
| Макарони отварные | 150 | 155 | + 5% |
| Компот из свежих яблок | 200 | 200 | — |
| Хлеб ржано-пшени. | 30 | 30 | — |
| Батон | 25 | 25 | — |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Представители
Службы питания:

руководитель Аристархова О.А. Аристархова

Должность руководитель подпись Рушневский Ю.В. И.О. Фамилия Рушневский Ю.В.

Должность руководитель подпись Миколаева И.О. Фамилия Миколаева

Представитель
Комплекса питания Миколаева И.О. Фамилия Миколаева

СОГЛАСОВАНО

Директор

2023г.

Директор МАУ «Центр питания "Здоровое детство"»

Павлова Н.М.

2023г.

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания в горячих завтраках и горячих обедов для организаций питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 139,80 руб., в том числе: молоко 14,80 руб.

10 день

День: Четверг

Неделя: 2

| № рецеп. | Прием пищи, наименование блюд | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) |
|-----------------------------|---|--------------|----------------------|-------|--------|--------------------------------|
| | | | Б | Ж | У | |
| 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 2-й Завтрак | | | | | | |
| к/к | Молоко | 200 | 6.0 | 8.0 | 7.0 | 104.0 |
| к/к | Круассан в инд. упаковке | 50 | 2.25 | 6.85 | 13.7 | 126 |
| Итого за 2-й Завтрак | | | 8.25 | 14.85 | 20.7 | 230 |
| Обед | | | | | | |
| 95 | Борщ со свежей капусты с картофелем и сметаной | 200/5 | 2.56 | 4.48 | 9.68 | 89.6 |
| 320 | Ежики мясные | 90 | 11.17 | 17 | 11.65 | 253 |
| 331 | Макаронные изделия отварные | 150 | 5.5 | 4.8 | 31.3 | 191 |
| 394 | Компот из свежих яблок | 200 | 0.2 | 0.2 | 27.9 | 115 |
| 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 |
| Итого за Обед | | | 23.38 | 27.65 | 107.28 | 784.60 |
| Итого за день | | | 31.63 | 42.50 | 127.98 | 1014.60 |

Заведующий производством _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.11.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Аристархова О.Н.
Рушневская Ю.С.

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

Руководитель Федеральной службы А.Ю. Попова
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

Викторова Т.В.

Аристанова А.А.