

Аналитическая справка

по итогам контрольного мероприятия с участием родителей с последующим 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 21 мая 2024г в 11:55 на площадке основной школы было проведено контрольное мероприятие 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:

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
младшая школа

11:55
от «21» мая 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-а, 2-б, 2-в, 2-г, 2-д). Учащиеся питаются организованно. Перед входом в столовую под руководством преподавателей, перед входом в столовую дети моют руки. Есть дозаторы с антисептиком, сушилки для рук. Соответствие меню: «Салат из свеклы с изюмом и маслом растительным»-60гр, «Рассольник Ленинградский со сметаной»-200/5, «Котлеты по-хлыновски»-90гр, «Макаронные изделия отварные» 150гр, «Чай с сахаром и лимоном» 200/5гр, 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 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.

Хлебо-булочные изделия (пирожки, ватрушки, сладкие булочки, блины, гамбургеры, пиццу) пекут сами сотрудники из основной школы. Цены на продукцию довольно низкие. Дополнительное питание можно оплатить наличным и безналичным способом.

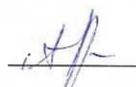
Рекомендовано:

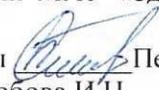
1. Заведующей столовой Ю.С. Николаевой строго соблюдать вес, количество каждой выданной порции в двухнедельном сбалансированном меню бюджетного питания. Соблюдать требуемую температуру горячих блюд.
2. Соблюдать чистоту в помещении столовой, вовремя вытирать столы. Следить за чистотой пола, так как дети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

Проверяющие:

Родители : 2 «г», 1 «д»

 /Виноградова А.Н

 / Антонова О.А.

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» зав. производством: 
Ю.С. Николаева
Зам. директора по УВР начальной школы  Перстневой О.А
Отв. по питанию бухгалтер:  Колобова И.Н.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

21.05.2024г

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Салат из свеклы с орехами и майонез раст.	60	58	2
Рассольник "Ленинград" со свеклой	200/5	208	3
Потешка по-холодовски	90	87	3
Молочный суп с овощами	150	153	3
Торт с сахаром и лимонами	200/5	200/5	-
Творожно-лимонный десерт	30	30	-
Биттон творожно-лимонный	25	25	-

Представители
Службы питания:

родитель Антонов Вилочарева Т.Т.
 Должность подпись И.О. Фамилия
родитель ИИ Антонова О.
 Должность подпись И.О. Фамилия

Представитель Жукова Жукова Ю.С.
 Комплекса питания подпись И.О. Фамилия
завед. производ.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.05.24

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	

Анну /Винарадова А. Н./
 АН /Антонова О. А./

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.

8 день

День: Вторник

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
2-й Завтрак						
к/к	Молоко	200	5.8	6.4	9.4	120.0
к/к	Печенье в ассортименте	40	4	4.15	10.66	100.6
Итого за 2-й Завтрак			9.8	10.55	20.06	220.6
Обед						
372/1	Салат из свеклы с изюмом и маслом растительным	60	2	3.6	8.7	100
91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2.4	4.64	13.76	106.4
275	Котлеты по-хлыновски	90	11.5	16.2	19	213
331	Макаронные изделия отварные	150	5.5	4.8	31.3	191
431	Чай с сахаром и лимоном	200/5	0.3	0.1	15.2	62
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			25.65	30.51	114.71	808.40
Итого за день			35.45	41.06	134.77	1029

Заведующий производством

