

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
основная школа

от «17» апреля 2025г.

13:00

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

В ходе проверки организации горячего питания выявлено:

Классные руководители сопровождают свои классы. Помещение столовой чистое. Столы с горячим обедом накрыты, столовые приборы разложены на первую смену начальных классов (3-г, 2-к, 3-д). Учащиеся питаются организованно. Перед входом в столовую под руководством преподавателей, дети моют руки. Есть дозаторы с жидким мылом, сушилки для рук, антисептики. Установлены 2 фонтана питьевой воды. Дополнительные чистые столовые приборы хранятся в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх, на линии раздачи. Там же можно взять чистые подносы. Посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью нет. Соответствие меню: «Огурец соленый (порционно)» - 60гр, «Суп овощной со сладким перцем» - 200 гр, «Бульон куриный с гренками» - 200/10/10, «Рыба запеченная по-онежски» - 90гр, «Картофельное пюре» - 150гр, «Чай с сахаром» 200гр, «Компот из свежемороженых ягод (ягодное ассорти)» 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 30гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Вкусовые качества соответствуют, обед понравился детям. Претензий по органолептическим качествам нет. Проведена дегустация родителями учащихся предоставленных блюд. А также родители отметили, что вкусовые качества соответствуют, обед действительно горячий. Понравилось вариативное меню, ведь появились каши, запеканки, салаты из свежих овощей и выбор супа, а также напитка. 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 основной школы. Также за родительскую плату представлен широкий ассортимент салатов, фруктов. Цены на продукцию довольно низкие. Дополнительное питание можно оплатить на терминале картами Глобал, наличными. Также дополнительно установлен терминал для оплаты безналичным способом картами других банков.

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:

 / Евтушенко Д./
 / Петренко О.Н.

С актом проверки ознакомлена работница МАУ «Здоровое детство» зав. производством:  Ю.С. Николаева
Председатель: отв. по питанию бухгалтер:  Колобова И.Н.

Члены комиссии: Зам. директора по УВР начальной школы:  Перстневой О.А.

Учитель начальных классов:  Диденко А.А.
Учитель начальных классов:  Дмитриева О.С.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

14.04.2025г

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Супец саекой (поркионно)	60	59	1
Суп овальной со сардин	200	204	4
Бульон куриный с зеленью	200/10/10	221	1
Рыба, запеченная по-сметане	90	88	2
Картофельное пюре	150	148	2
Жюльот из свеклы (с гарниром)	200	200	-
Чай с сахаром	200	200	-
Хлеб ржаной-пшеничный сдобный	30	30	-

Представители
Службы питания:

родитель

Должность

подпись

Попренко О.Н.

И.О. Фамилия

родитель

Должность

подпись

Светищенко Д.

И.О. Фамилия

Представитель
Комплекса питания

зав. производ.

подпись

Никласева Ю.С.

И.О. Фамилия

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.04.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку: Дежеско ОИ ДОЗ
Евтушенко ОИ ДОЗ

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	✓

СОГЛАСОВАНО

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М.

2025г.

Десятидневное недельное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 164,00 руб., в том числе: молоко 16,00 руб.

4 день

День: Четверг

Неделя: 1

Год изд.сборн ика	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак							
2008	187	Каша "Янтарная" (пшено, яблоко)	230	8,1	12,2	26,5	271,3
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
Итого за Завтрак				19	19,67	73,15	575,3
Обед							
2011	70/2	Огурец соленый (порционно)	60	0,48	0,06	1,02	7,8
АКП*	73,01	Суп овощной со сладким перцем	200	4,6	4,8	16,18	147,9
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречками	200/10/10	9,5	7,6	18,1	171,6
АКП*	21	Рыба, запеченная по-онежски	90	15,9	16,8	23,8	280
2008	335	Картофельное пюре	150	3,1	5,4	20,3	174
АКП*	29/04	Компот из свежемороженых ягод (ягодное ассорти)	200	0,2	0	25,7	105
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
Итого за Обед				26,23	27,36	100,50	780,70
Итого за день				45,23	47,03	173,65	1356

Заведующий производством

Спасибо за внимание!