

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
основная школа

от «19» мая 2025г.

9:55

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 (2-а,2-б,2-л). 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: «Салат из моркови»-60гр, «Суп картофельный с горохом и гречками»-200/10 гр, «Бульон куриный с гречками»-200/10/10, «Гуляш из свинины»- 90гр, «Рис отварной»-150гр, «Чай с сахаром» 200гр, «Напиток лимонный» 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.

Хлебобулочные 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 Глобалейт, 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:

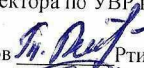
Родители:

 Дударева /

 Дмитриева О.С./

С актом проверки ознакомлена работник 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  Ртищева Т.А.

Учитель начальных классов  Барнева О.А.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

19.05.2025г

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Сметан. суп с морковью ^{мас. салат} с раст.	60	60	-
Суп картофель. с горохом и зеленью	200/10	214	1
Бульон куриный с зеленью	200/10/10	219	1
Зразы картофельные	90	87	3
Рис отварной	150	150	-
Напиток молочный	200	200	-
Чай с сахаром	200	200	-
Хлеб белый ^{пшенично-ржаной} с маргарином	30	30	-

Представители
Службы питания:

руководитель

Должность

подпись

Филиппова О.С.

И.О. Фамилия

руководитель

Должность

подпись

Вудгарьев Р.А.

И.О. Фамилия

Представитель

Комплекса питания

зав. производством

подпись

Жироманова Ю.С.

И.О. Фамилия

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.05.2025

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	

СОГЛАСОВАНО

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М. /

2025г.

Десятидневное диетическое (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.

6 день

День: Понедельник

Неделя: 2

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/ АКП*	189/05	Каша пшеничная молочная с соусом ягодным (клубника)	200/30	8,4	12,1	32,8	283,5
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	70	5,6	2,43	37,1	196
Итого за Завтрак				19,25	19,53	79,5	587,5
Обед							
АКП*	68	Салат из моркови с маслом растительным	60	0,73	3,25	4	57,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	7,22	3,2	20,86	149,8
АКП*	336/03	Бульон куриный с гречками	200/10/10	9,5	7,6	18,1	171,6
2015	260	Гуляш из свинины	90	10,9	13,39	23,74	211,5
2008	325	Рис отварной	150	3,7	6,3	32	203,0
2008	436	Напиток лимонный	200	0,2	0	6,4	68
2008	430	Чай с сахаром	200	0,2	0,1	15	60
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66
Итого за Обед				24,70	26,44	100,50	755,80
Итого за день				43,95	45,97	180	1343,3

Заведующий производством _____