

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
начальная школа

от «16» октября 2025г.

10:30

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:

Начальная школа.

Начало проверки : 10:30

Контрольное блюдо имеется. Помещение столовой зал и столы чистые. На момент проверки столы накрывались, первый поток 1-ые классы. Классные руководители сопровождают свои классы, следят за питанием своих детей, учащиеся моют руки перед едой, для этого есть дозаторы с жидким мылом, сушилки для рук, антисептики. Сотрудники накрывали столы при детях, столовые приборы разложены. Учащиеся питаются организованно. Установлены фонтаны 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 отварной свеклы с растительным маслом»-60гр, «Рассольник «Ленинградский» со сметаной »-200/5 гр, «Бульон куриный со свежей зеленью петрушки »200/10/2, «Плов из булгура со свининой «Корела»- 240гр, Компот из свежемороженых ягод (крыжовник) 200гр, «Чай с сахаром» 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. Родителям понравился обед. Вкусовые качества соответствуют, обед действительно горячий. Понравилось вариативное меню, ведь появились каши, выбор супа, выбор второго блюда, салаты из свежих и вареных овощей. Меню разнообразное сбалансированное. Качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки), прорезиненная обувь.

На линии раздачи за родительскую плату представлен большой выбор выпечки (пирожки, ватрушки, сладкие булочки, блины, гамбургеры, пиццу) пекут сами сотрудники школы, а также напитков, фруктов. Цены на продукцию довольно низкие. Дополнительное питание можно оплатить на терминале картами Глобалейм, наличными. Также дополнительно установлен терминал для оплаты безналичным способом картами других банков.

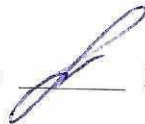
Рекомендовано:

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 :

Бабина Н.Г. *Аванесян М.А.*
Матвеева О.М.

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» зав. производством:  Е.К. Чумаслова

Председатель: отв. по питанию бухгалтер:  Колобова И.Н.

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

Учитель начальных классов  Острополец А.А.

Учитель начальных классов  Кожанова М.А.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

16.10.2025

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
салат из свеклы отварной с маслом растительным	60	59	-1
Пассатоник со сметаной со сметаной	200/5	207	+2
Биток куриный жареный с соусом	200/10 12	208	-4
Лаваш с курицей, помидорами со сметаной	240	241	+1
Запеканка творожная (протертая)	200	200	-
Чай с сахаром	200	200	-
Чай ватный имбирный	30	28	-2

Представители
Службы питания:

родитель

Должность

подпись

И.О. Фамилия

родитель

Должность

подпись

И.О. Фамилия

Представитель

Комплекса питания

подпись

И.О. Фамилия

зам. прокурор

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.10.2015г

Инициативная группа, проводившая проверку: *Бел* *Рос* *Ильин*

	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

16.12.2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М.

2025г.

Десятидневное цикличное (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/ АКП*	184/05	Каша овсяная (геркулес) «Копорка» с соусом ягодным (свежемороженая клубника)	200/30	8,3	12,0	30,5	251,0
	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				19,2	19,43	77,2	555
Обед							
2011	52	Салат из свёклы отварной с маслом растительным	60	2,7	5,53	3,6	54,4
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,2	146,3
АКП*	336/04	Бульон куриный со свежей зеленью петрушки	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92
АКП*	180/01	Глов из булгура со свиной «Корела»	240	19,7	13,5	52,8	369,2
2007	123	Компот из свежемороженных ягод (крыжовник)	200	0,2	0,08	17,42	69,44
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				26,95	24,05	100,52	705,34
Итого за день				46,15	43,48	177,72	1260,34

Заведующий производством

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
основная школа

от «16» октября 2025г.

10:40

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:

Старшая школа.

Начало проверки : 10:40

На момент проверки столы накрывались, первый поток 4-ые классы. Пришли ученики и учителя для дежурства в столовой. Классные руководители сопровождают свои классы, следят за питанием своих детей, дети моют руки перед едой, для этого есть дозаторы с жидким мылом, сушилки для рук, антисептики. Не все дети успевают помыть руки, так как поток учащихся очень большой. Сотрудники накрывали столы при детях, столовые приборы разложены. Помещение столовой зал и столы чистые. Учащиеся питаются организованно. 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 отварной свеклы с растительным маслом»-100гр, «Рассольник «Ленинградский» со сметаной »-250/5 гр, «Бульон куриный со свежей зеленью петрушки »250/10/2, «Плов из булгура со свининой «Корела»- 280гр, Компот из свежемороженых ягод (крыжовник) 200 гр, «Чай с сахаром» 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 30гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Широкий ассортимент блюд. Вкусовые качества соответствуют. Претензий по органолептическим качествам нет. Контрольное блюдо присутствует. Проведена дегустация родителями учащихся предоставленных блюд. Родителям понравился обед. Вкусовые качества соответствуют, обед действительно горячий. Понравилось вариативное меню, ведь появились каши, выбор супа, выбор второго блюда, салаты из свежих и вареных овощей. Качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Меню разнообразное сбалансированное. После обеда дети уносят за собой грязную посуду с остатками еды на стойку для грязной посуды. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки), прорезиненная обувь.

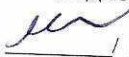
В буфете большой выбор выпечки и напитков. Пирожки, ватрушки, сладкие булочки, блины, гамбургеры, пиццу пекут сами сотрудники основной школы. Также за родительскую плату представлен широкий ассортимент салатов, фруктов. Цены на продукцию довольно низкие. Дополнительное питание можно оплатить на терминале картами Глолайм , наличными. Также дополнительно установлен терминал для оплаты безналичным способом картами других банков.

Рекомендовано:

1. И.о заведующей столовой Е.К Чумасловой 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.
3. Рекомендуются провести беседу с учениками и напомнить о необходимости мытья рук.

Проверяющие:

Родители :

 / Мазалькова Н.Н./

 / Цварц А.О./

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» /зав. производством:  Чумаслова Е.К.

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

Отв. За организацию питания в школе бухгалтер:  Колобова И.Н.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.10.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: *И.И.И. И.И.И.*

	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	

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

16.10.2025

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
салат из свеклы отварной с маслом растительным	100	98	-2
Пюре картофельное с сметаной	250/5	252/5	+2
Булочки пшеничные со свежими фруктами	250/10/2	252/9/3	+2
Товар из булочки со свежими фруктами	280	277	-3
Пюре картофельное с маслом растительным	200	200	-
Чай с сахаром	200	200	-
Хлеб ржаной - пшеничный с отрубями	30	29	-1

Представители
Службы питания:

подпись

Должность

подпись

Михайлова Н.Н.

И.О. Фамилия

подпись

Должность

подпись

Шварц А.О.

И.О. Фамилия

Представитель
Комплекса питания

подпись

Чурикова Е.Н.

И.О. Фамилия

зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М. /

2025г.

Двухнедельное циклическое (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, стоимостью 161,00 руб.

4 день

День: Четверг

Неделя: 1

Год изд.сборника	№ респ.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак							
2008/АКП*	184/05	Каша овсяная (геркулес) «Копорка» с соусом ягодным (свежемороженая клубника)	250/30	10,1	14,6	35,1	305,5
2008	433	Какао с молоком	200	3	2,6	22,9	134,2
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
Итого за Завтрак				18,7	19,63	95,1	635,7
Обед							
2011	52	Салат из свёклы отварной с маслом растительным	100	4,5	9,2	6	90,7
2008	91	Рассольник "Ленинградский" со сметаной	250/5	2,8	5,77	16,4	181,9
АКП*	336/04	Бульон куриный со свежей зеленью петрушки	250/10/2	5,3	1,4	1,4	113,4
АКП*	180/01	Плов из булгура со свищиной «Корела»	280	22	15,75	61,6	430,7
2007	123	Компот из свежемороженных ягод (крыжовник)	200	0,2	0,08	17,42	69,44
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				31,45	31,10	114,92	838,74
Итого за день				50,15	50,73	210,02	1474,44

Заведующий производством

Спасибо за внимание!