

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
основная школа

от «18» сентября 2025г.

12:25

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 второй поток 3 классов (3-д,3-к,3-м). 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 свежей 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 свиной «Корела»- 240гр, «Чай с сахаром» 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами 30гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Вкусовые качества соответствуют, обед понравился детям. Претензий по органолептическим качествам нет. Проведена дегустация родителями учащихся представленных 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. 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 Глолайм , 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 :

 Потехина Т.В./
 Петрова С.В./

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  Егорова Т.И.
Учитель начальных классов  Дворкина Н.А..

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.09.2025

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	✓

Маг. (Юмехин С.В.)
 Р. Гурова С.В.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

18.09.2025

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Салат ^{свежий отварной} из ^{с маслом} фасоли	60	60	-
Пассаты ^{исмингаромы} со ^{сметаной} сметаной	200/5	207	+2
Булочки ^{булочки со смет. жид.} петрушки	200/10/2	210	-2
Торт ^{из варенья} "Король"	240	241	+1
Торт ^{из сметанного} "Простован"	200	200	-
Мяс с сахаром	200	200	-
Джем ^{яблочный-сливовый} ^{сортный-лимонный}	30	30	-

Представители
Службы питания:

руководитель



Потолнико Т.В.

Должность

подпись

И.О. Фамилия

руководитель



Петрова С.В.

Должность

подпись

И.О. Фамилия

Представитель
Комплекса питания



Журавская Т.О.

подпись

И.О. Фамилия

зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М. /

2025г.

Муниципальное (вариативное) сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков и обедов 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. сборника	№ ред.	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	Саша сывяная (геркулес) «Колорка» 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	Хлеб обогащенный микроэлементами	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	Рисовый суп "Ленинградский" со сметаной	200/5	2,4	4,64	13,2	146,3
АКП*	336/04	Суп куриный со свежей зеленью петрушки	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92
АКП*	180/01	Плов из булгура со свиной «Корейка»	240	19,7	13,5	52,8	369,2
2007	125	Компот из свежемороженых 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 микроэлементами	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