

**АКТ**  
**Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся**  
**основная школа**

от «18» февраля 2025г.

10:35

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-г,2-д,2-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 свеклы отварной с растительным маслом»-60гр, «Рассольник «Ленинградский»-200/5, «Бульон куриный с зеленью»200/10/2, «Шницель рубленый из птицы»- 90гр, «Макаронные изделия отварные с маслом сливочным»-150гр, «Чай с сахаром» 200гр, «Компот из свежемороженых ягод (клубника)» 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. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества соответствуют, обед горячий. Порадовало вариативное меню, так как 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 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:

 Политенкова Е.В.

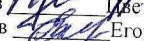
Томашарова И.Ю.

 Злобин Е.В.  
 Манина Т.Л.

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  Изеткова Н.А.

Учитель начальных классов  Егорова Т.Л.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Салат из свеклы <sup>с раст. маслом</sup> отварной	60	60	
Массажи <sup>со сметаной</sup> перемешанные	200/5	206	+1
Бульон куриный с зеленью	200/10/2	215	+3
Мини-пельмени рубленый из телятины	90	87	-3
Макаронные изделия <sup>с маслом сливочным</sup> отварные	150	150	-
Каша <sup>(пшеничная)</sup> из светлой пшеницы	200	200	-
Чай с сахаром	100	100	-
Хлеб <sup>обойденно-мелкозернистый</sup> ржаной-пшеничный	30	30	-

Представители  
Службы питания:

родитель



Таштенова Е.В.

Должность

подпись

И.О. Фамилия

родитель



Табриева Е.В.

Должность

подпись

И.О. Фамилия

родитель

Ромашкина И.О.

родитель


Мамкина И.А.

Представитель

Комплекса питания

подпись

зав. производств.



И.О. Фамилия

Николаева Ю.С.



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Даштимова Е.Ф., Тажишова Е.Ф.,  
Маммаи Т.Н., Юсупова Ч.Н.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
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	✓

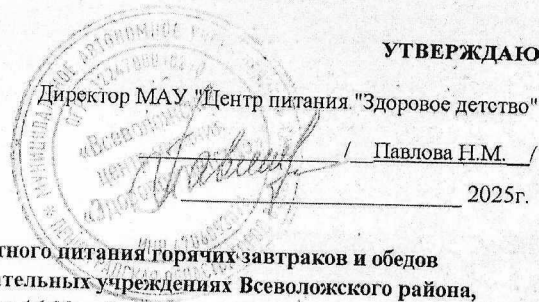
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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	✓

Табуретян С. В. *Табуретян*  
 Пономарева И. Ф. *Пономарева*  
 Манкина Т. К. *Манкина*  
 Политенкова Е. А. *Политенкова*



СОГЛАСОВАНО

Директор



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ "Центр питания "Здоровое детство"

Павлова Н.М.

2025г.

Десятидневное циклическое (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.

2 день

День: Вторник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прим. пицц, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак</b>							
2008	192	Запеканка рисовая со сгущенным молоком	220/10	7,45	12,2	31,6	269,5
	к/к	Молоко питьевое	200	5,3	5	9,6	108
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	70	5,6	2,43	37,1	196
<b>Итого за Завтрак</b>				18,35	19,58	78,25	573,5
<b>Обед</b>							
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	106,4
ЛКП*	336/04	Бульон куриный с зеленью	200/10/2	4,3	1,1	1,1	92
2008	314	Шницель рубленый из птицы	90	10,72	12,1	17,8	213,58
2008	331	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	5,5	4,8	36,5	196
2007	123	Компот из свежемороженых ягод (клубника)	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
<b>Итого за Обед</b>				23,47	27,45	102,02	705,82
<b>Итого за день</b>				41,82	47,03	180,27	1279,32

Заведующий производством



**АКТ**  
**Проведения контроля организаци и качества питания обучающихся**  
**(большая школа)**

13:30  
19 февраля 2025

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 зала и пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

**Старшая школа.**

Начало проверки: 13:30

На момент проверки столы накрывались, первый поток 4-ые классы. Пришли ученики и учителя для дежурства в столовой. Классные руководители сопровождают классы, следят за питанием своих детей, дети моют руки перед едой. Сотрудники накрывали столы при детях.

Соответствие меню: борщ со свежей капустой со сметаной 250/5, бульон куриный с зеленью 250/15, салат из помидоров и огурцов с растительным маслом 60, плов свинина 250, компот из смеси сухофруктов 200, чай с сахаром 200, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 40 гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Широкий ассортимент блюд. Вкусовые качества соответствуют, претензий по органолептическим качествам на сегодняшний день предоставленных блюд нет. Температура подачи блюд в норме. Наличие утвержденного меню имеется. Проведена дегустация блюд родителями. Претензий по вкусовым качествам нет. Контрольное блюдо присутствует. Наличие суточных проб есть. Предыдущие пробы хранятся в течение двух суток после реализации. Контрольное взвешивание с небольшими отклонениями. Посещение графика столовой соблюдается. Внешний вид сотрудников столовой соответствует, специальная одежда имеется, маски, перчатки. Меню разнообразное двухнедельное сбалансированное. После обеда дети уносят за собой грязную посуду с остатками еды на стойку для грязной посуды. Не все дети хорошо едят, некоторые оставляют еду недоеденную. Зал и столы чистые, санитарное состояние соответствует нормам. Очень большой поток учащихся, не все успевают помыть руки.

В буфете разнообразное меню хлебобулочных изделий и напитков. Можно оплатить наличным и безналичным способом. Цены на продукцию довольно низкие, что очень порадовало.


Раковины чистые. Сушка рук с помощью электросушилок. Не все дети моют руки перед едой.


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, т.к. дети могут разливать остатки пищи.
3. Рекомендуется провести беседу с учениками по поводу мытья рук.


Проверяющие:

Родители учеников 6 «В»:


 / Фролова Е.Л./

 / Аристархова О.А./

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» зав. столовой:

 /Ю.С. Николаева/

Проверка проведена в присутствии учителя МОУ «КСОШ»  
Баженова/

 /О.А.

Ответственный за организацию питания в школе бухгалтер:  
Колобова/

 /И.Н.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Фролова Е.А. Шершнев В.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	