

**Аналитическая справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
Лицей №10**

Время проверки: 29 ноября 2025 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа столовой лицея, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 1- 11 классов.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в лицее производится на основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.,

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся лицея в столовой в 2022-2023 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является педагог-библиотекарь Канзафарова Т.Ю. Вопросы организации питания

обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

По итогам контроля родители заполняли оценочные листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Производство готовых блюд выполняется в соответствии с технологическими картами.
2. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором школы с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.
3. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
4. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
5. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
6. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрено четыре перемены по 20 минут.
7. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
8. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
9. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло.
10. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
11. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
12. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
13. Сертификаты качества – имеются.
14. Все обучающиеся, педагоги и сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно придерживаться примерного циклического (двухнедельного) меню, утвержденного директором лицея и согласованного с организатором питания ООО «Азбука питания». Подача блюд должна соответствовать температурному режиму согласно нормам СанПин. Продукты должны соответствовать сертификатам качества.

Вывод: Учесть рекомендации по организации горячего питания со стороны родителей и довести их до руководства оператора питания ООО «Азбука питания».

Директор

Ответственный по питанию



Н.В.Юдачева

Т.Ю.Канзафарова

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 29.11.2025

Ф.И.О. проверяющих: Денисова И.Н.

Класс 7М

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	
	А) да, для всех возрастных групп	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	<u>да</u>
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	<u>да</u>
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4	Весовое соответствие норм порций	<u>да</u>
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<u>да</u>
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются в смежные дни	
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	<u>да</u>
	А) соответствуют рецептуре	
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>да</u>
	А) соответствуют	
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	

Выводы:

В столовой все чисто, аккуратно! Ничего неподобающего, если бы у вас есть!

Предложения:

Хотелось бы, чтобы блюда-то были не пустые.

Денисова И.Н.

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 24.11.2025г.

Ф.И.О. проверяющих: Денисна Елена Александровна
Класс 7М

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	<u>Да</u>
	А) да, для всех возрастных групп	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	<u>Да</u>
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	<u>Да</u>
	А) да	
	Б) нет	
4	Весовое соответствие норм порций	<u>Да</u>
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<u>Да</u>
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются в смежные дни	
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	<u>Да</u>
	А) да	
	Б) нет	
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>Да</u>
	А) да	
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	<u>Да</u>
	А) соответствуют рецептуре	
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Да</u>
	А) соответствуют	
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	<u>Да</u>
	А) да	
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>Да</u>
	А) да	
	Б) нет	

Выводы:

Меню отсутствует в столовой, температурный режим не соблюден в первом и втором блюдах.

Предложения:

Составить меню в столовой.

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 29. 11. 2015

Ф.И.О. проверяющих: Иверченко Ольга Георгиевна

Класс 6б

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	да
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	да
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	да
	А) да	да
	Б) нет	
4	Весовое соответствие норм порций	да
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются в смежные дни	
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	
	А) да	
	Б) нет	нет
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	да
	А) да	
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	да
	А) соответствуют рецептуре	
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да
	А) соответствуют	
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	
	А) да	
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	да
	А) да	
	Б) нет	

Выводы:

Большую роль в работе столовой играет ее функциональность. Установлены столовые приборы, чистота зала, чистота посуды, соблюдение санитарных норм.

Предложения:

Само собой разумеется решить блюда.

Мария Иверченко, У.Р.

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 24.11.2015

Ф.И.О. проверяющих: Бисерова Светлана Алексеевна

Класс 3 б

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	
	А) да, для всех возрастных групп	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	
4	Весовое соответствие норм порций	<u>да</u>
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются в смежные дни	<u>да</u>
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	
	А) да	
	Б) нет	<u>нет</u>
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	<u>да</u>
	А) соответствуют рецептуре	
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>да</u>
	А) соответствуют	
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>да</u>
	А) да	
	Б) нет	

Выводы:

Предложения:

Бисерова Светлана Алексеевна

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 29.11.2025

Ф.И.О. проверяющих: Романова Нариса Анатольевна
Класс 8 П

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	+
	А) да, для всех возрастных групп	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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	Весовое соответствие норм порций	+
	А) соответствует норме	+
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются в смежные дни	
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	
	А) да	
	Б) нет	+
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	+
	А) да	+
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	+
	А) соответствуют рецептуре	+
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	+
	А) соответствуют	+
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	+
	А) да	+
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	+
	А) да	+
	Б) нет	

Выводы:

Меню в столовой стоящие сутки и меню разное с блюдами, отсутствуют
Приготовлено меню, что меняется ежедневно, в связи с погодой,
пересолено, недосолено, в связи с погодой.

Предложения:

29.11.2025
М.М.С.

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 19.11.2025

Ф.И.О. проверяющих: Романова А.Н.

Класс 5 М

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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	Весовое соответствие норм порций	✓
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются в смежные дни	
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	✓
	А) соответствуют рецептуре	
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	✓
	А) соответствуют	
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	✓
	А) да	
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓
	А) да	
	Б) нет	

Выводы:

Предложения:

налички (гай) должны быть температел, а не холода

Романова А.Н.

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 29.11.2025г

Ф.И.О. проверяющих: Полозкин Евгений Николаевич

Класс 6 М

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	
	А) да, для всех возрастных групп	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	Да
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	Да
	А) да	
	Б) нет	
4	Весовое соответствие норм порций	Да
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются в смежные дни	
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	Нет
	А) да	
	Б) нет	
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Да
	А) да	
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	Да
	А) соответствуют рецептуре	
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Да
	А) соответствуют	
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	Да
	А) да	
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	Да
	А) да	
	Б) нет	

Выводы:

Предложения:

Род. / Полозкин /