

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 537 Московского района Санкт-Петербурга

Акт
проверки школьной столовой комиссией Родительского контроля

06.04.2023

Комиссия в составе:

Радионова С.О., родительницы 1 «а» класса
Изотова С.Л., родительницы 6 «а» класса
Варламова Д.В., родительницы 8 «а» класса
Шумилова Е.В., родительницы 9 «а» класса

В присутствии:

Ивановой М.И., заместителя директора по УВР
Буровой Ю.К., социального педагога
Копниной О.В., ответственного по питанию

составили настоящий акт в том, что 06 апреля 2023 года в 13.10 была проведена проверка качества питания и соблюдения санитарных правил в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 4 класс (завтраки) и льготным категориям с 1 по 11 класс (обеда), с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет); питание осуществляется по 12 дневному меню, утвержденному УСП;
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом, 5 санитайзеров с антисептиком. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени;
- посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы;
- столы в обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов;
- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- уборка столовой проводится после каждого приема пищи;
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов;
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

- В день проверки было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии тефтелей мясных в соусе сметанном. При взвешивании 3-х блюд, полученная масса равнялась 324 г, что соответствует норме (выход готового блюда – 100г).
- Пюре – теплое, золотистого цвета, со сливочным маслом. Чай с сахаром – насыщенного цвета, сладкий. Батон нарезной обогащенный микронутриентами – свежий, порезан ровными ломтиками.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Была проведена проверка вкусовых качеств остальных блюд; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 6 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

Предложения:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.

Вывод:

Комиссия признала работу столовой и организацию питания в ГБОУ школа № 537 Московского района СПб удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии Родительского контроля:

Радионова С.О.
Изотова С.Л.
Варламова Д.В.
Шумилова Е.В.

Иванова М.И.
Бурова Ю.К.
Копнина О.В.