

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

Акт
проверки школьной столовой комиссией Родительского контроля

06.05.2022

Комиссия в составе:

Рогозиной В.С., родитель ученика 2 «а» класса
Егоровой Л.М., родитель ученика 6 «а» класса
Никановой Л.М., родитель учеников 5 «а», 11 классов
Слезка Д.П., родитель ученика 10 класса
Грицук А.П., родитель ученика 4 «а» класса

В присутствии:

Ивановой М.И., заместителя директора по УВР
Копниной О.В., ответственного по питанию

составили настоящий акт в том, что 06 мая 2022 года в 10.45 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 6 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 была проведена оценка органолептических свойств и дегустация членами комиссии каши манной с курагой и малом сливочным (150/8/5), бутербродов с джемом (30/10).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Органолептические свойства (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) соответствуют требованиям.
- Была проведена проверка вкусовых качеств остальных блюд; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
- Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется несколько 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:

Рогозина В.С.

Егорова Л.М.

Никанова Л.М.

Слезка Д.П.

Грицук А.П.

Иванова М.И.

Копнина О.В.