

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

Акт  
проверки школьной столовой комиссией Родительского контроля

16.09.2021

**Комиссия в составе:**

Рогозиной В.С., родительницы 2 «а» класса

Козодой В.А., родительницы 3 «а» класса

Бюльгер М.В., родительницы 4 «а» класса

Скопиной К.В., родительницы 5 «а» класса

Егоровой Л.М., родительницы 6 «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 16 сентября 2021 года в 12.00 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 в 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 рулетов из говядины с луком и яйцом. При взвешивании 3-х рулетов, полученная масса равнялась 304 г, что соответствует норме (выход готового рулета – 100г).
- 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.
- Члены комиссии отметили, что фрукты поставляются по весу, часто масса одного фрукта превышает норму на одного человека, возникает проблема с быстрой нарезкой этих фруктов детям.
- 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:

Рогозина В.С.  
Козодой В.А.  
Бюльгер М.В.  
Скопина К.В.  
Егорова Л.М.

Иванова М.И.  
Бурова Ю.К.  
Копнина О.В.