

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

Акт
проверки школьной столовой комиссией Родительского контроля
с измерением индекса несъедаемости

25.04.2024

Комиссия в составе:

Шумилова Е.В., родитель ученика 10 класса
Радионова С.О., родитель ученика 2 «а» класса
Изотова С.Л., родитель ученика 7 «а» класса
Варламова Д.В., родитель ученика 9 «а» класса

В присутствии:

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

составили настоящий акт в том, что 25 апреля 2024 года в 12.35 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;
- 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 Бефстроганова из отварной говядины в сметанном соусе с кашей гречневой. При взвешивании 3-х блюд, полученная масса равнялась 906 г, что соответствует норме (выход готового блюда – 300г).

- Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе – теплое, нежный вкус, соус однородной консистенции.
- Сок фруктовый (персиковый) – насыщенного цвета, ароматный, 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.

Расчет индекса несъедаемости

Для расчета индекса несъедаемости продуктов питания в школьной столовой были зафиксированы порции до и после проведения обеда. Были взяты в расчет контрольные три стола (12 порций) для детей 7-11 лет и три стола (12 порций) для детей 12-18 лет.

Меню состояло из следующих блюд:

Наименование	Блюда для детей 7-11 лет	Блюда для детей 12-18 лет
Салат из квашеной капусты	60 г.	100 г.
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5 г.	250/10 г.
Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	90 г.	100 г.
Каша гречневая рассыпчатая	150 г.	200 г.
Сок фруктовый (персиковый)	200 г.	200 г.
Батон нарезной обогащенный	50 г.	50 г.
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40 г.	60 г.
Плюшка "Московская"	-	100 г.
Мандарин свежий	-	150 г.
Всего:	795 г. x 12 порций = 9540 г.	1220 г. x 12 порций = 14640 г.

После проведения обеда были собраны остатки несъеденной пищи и взвешены:

Остатки пищи со столов детей 7-11 лет	Остатки пищи со столов детей 8-12 лет
505 г.	480 г.
5,3%	3,3%

Итоги проведения обеда и вычисление съеденной пищи:

Дети 7-11 лет	Дети 8-12 лет
9045 г.	14160 г.
754 г./чел	1180 г./чел
94,8%	96,7%





Выводы:



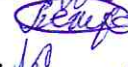
По итогам проверки видно, что дети 7-11 лет оставляют больше несъеденных остатков после приема пищи, чем дети 8-12 лет. Также замечено, что некоторые дети плохо едят конкретные продукты питания, такие как огурец соленый порционно (дети 7-11 лет), суп картофельный с горохом и гречками (дети 12-18 лет).

Предложения:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании, пользе овощей, супов и салатов.

Члены комиссии Родительского контроля:

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

Иванова М.И. 
 Бурова Ю.К. 
 Петрова А.Н. 
 Копнина О.В. 