

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

Акт
проверки школьной столовой комиссией Родительского контроля

15.10.2024

Комиссия в составе:

Шевчик И.М., родитель ученика 6 «б» класса

Вахарловская С.В., родитель ученика 7 «б» класса

В присутствии:

Ефремовой Е.Е., директора

Куриловой Т.В., заместителя директора по ВР

Жуковой И.А., советника по воспитанию

Копниной О.В., ответственного по питанию

составили настоящий акт в том, что 15 октября 2024 года в 12.20 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;
- В день проверки было проведено контрольное дегустация членами комиссии: Борща с капустой и картофелем, отварной говядиной со сметаной; пницеля рубленого мясного, компота.
- 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.

15.10.2024₂

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Калорийность ь	Белк и	Жир ы	Углевод ы
1 блюдо	76	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной со сметаной 200/5/5	210,00	93,30	3,46	4,63	9,51
2 блюдо	ТТК 9.1	Шницель рубленый мясной 90	90,00	174,50	11,30	10,50	8,47
гарнир	325	Рис отварной	150,00	203,00	3,70	6,30	26,18
напиток	ТТК13. 1	Компот из свежих яблок	200,00	87,80	0,20	0,20	20,10
хлеб бел.	ТТК15. 1	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50,00	136,00	4,00	2,32	25,98
хлеб черн.	ТТК15. 2	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40,00	92,00	3,20	1,70	20,40

Члены комиссии Родительского контроля:

Шевчик И.М.

Вахарловская С.В.

Курилова Т.В.

Жукова И.А.

Копнина О.В.

Ефремова Е.А.