

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 318
с углубленным изучением итальянского языка
Фрунзенского района г. Санкт-Петербург**

**Акт №1
комиссии родительского контроля
от 18.10.2023**

Присутствовали:

председатель - Соболева Е.Л.,
члены комиссии: Лаушкина Е.А. ответственный за питание,
Шашелева Н.М.,
Галеева Е.В.,
Карпук Н.А.,
Зубарева Р.Н. представители родительской общественности.

Цель: Соблюдение гигиенических требований для работников столовой.
Проверка соответствия блюд утвержденному меню. Соблюдение требований САНПИН к оборудованию, столовому залу и инвентарю.

В ходе проверки было выявлено:

1. Работники столовой соблюдают гигиенические требования. Наличие специализированной одежды, перчатки.
2. Двухнедельное цикличное меню соблюдается и соответствует заявленному меню дня проверки. Так же ежедневное меню размещено на сайте школы.
Члены комиссии родительского контроля проведя дегустацию отметили, что порции соответствуют весу и возрастной потребности детей. В меню обеда входили следующие блюда: помидор свежий, борщ со сметаной, фрикадельки мясные с соусом сметанным с томатами, картофельное пюре с морковью, компот из кураги с витамином С (замена киселя из кураги), вафли, хлеб школьный. Члены комиссии остались удовлетворены качеством блюд.
3. Столовый зал находится в чистоте. После каждого приема пищи производится обработка столов и пола. Оборудование в чистоте. Посуда чистая, без сколов, царапин и трещин. Организация питания: При входе в столовую, отмечено что созданы все благоприятные условия для приема пищи, приятный внутренний интерьер, микроклимат, запах, доброжелательный персонал.
Накрытием столов занимаются работники пищеблока. Дети перед приемом пищи моют руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, имеются бумажные полотенца. В зале установлен санитайзер с дезинфицирующим средством.
В обеденном зале каждый стол накрыт на 6-7 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
Блюда подаются теплыми и соответствуют цикличному меню.
В столовой присутствует буфет с разнообразной продукцией: выпечка, салаты, соки, кондитерские изделия.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой выполняются.
2. Блюда соответствуют утвержденному меню.
3. Все требования САНПИН к оборудованию, столовому залу и инвентарю в школе соблюдаются.

Внесенные предложения:

1. По возможности установить краны с фильтром для питьевой воды