

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

Акт №2  
комиссии родительского контроля  
от 14.12.2023

Присутствовали:

председатель - Соболева Е.Л.,  
члены комиссии: Лаушкина Е.А. ответственный за питание,  
Саклакова Е.В.,  
Шавриева Т.С.  
Емельянова О.Н. представители родительской общественности.

Цель:

- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала;
- Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания;
- Проверка соответствия блюд утвержденному меню;
- Соблюдение требований САНПИН к оборудованию, столовому залу и инвентарю.

В ходе проверки было выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам. 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.

2. Организация льготного горячего питания обучающихся 1- 4 классов (завтрак), согласно Указу президента РФ, организовано на качественном уровне. 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.

Контроль измерения индекса несъедаемости показал – 20%.

3. 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 завтрака входили следующие блюда: каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным, батон нарезной обогащенный, чай с молоком или сливками, фрукты свежие в ассортименте (Мандарин). Члены комиссии остались удовлетворены качеством блюд.

Комиссия пришла к выводу:

1. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой выполняются.
2. Питание школьников на хорошем качественном уровне. Процент индекса несъедаемости составил 20%.
3. Блюда соответствуют утвержденному меню.
4. Все требования САНПИН к оборудованию, столовому залу и инвентарю в школе соблюдаются.

Внесенные предложения:

1. Следить за чистотой посуды.
2. Следить за температурным режимом блюд.

