

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

Акт №3
комиссии родительского контроля
от 24.04.2024

Присутствовали:

председатель - Соболева Е.Л.,
члены комиссии: Лаушкина Е.А. ответственный по питанию,
Бродянская М.С.,
Сабыржанова А.Д.,
Корякина Н.Ю.,
Мазуркина И.А.,
Шашелева Н.М.,
Андрейченко А.В. 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;
- Измерение индекса несъедаемости.

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.
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. Количество раковин соответствует нормам САНПИНа. Для мытья рук имеются емкости 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.
 3. Двухнедельное цикличное меню соблюдается и соответствует заявленному меню дня проверки. Так же ежедневное меню размещено на сайте школы.
 4. Внешний вид сотрудников столовой соответствует санитарным нормам. Санитарное состояние обеденного зала хорошее, проводится дезинфицирующая обработка столов и влажная уборка помещения. Комиссия отметила, что не все тарелки вымыты тщательно. Имеются жировые разводы, но посуда без сколов, царапин и трещин. Проверили работу посудомоечного цеха. Так же обратили внимание на уборку столов. Некоторые столы оказались липкими.
 5. Контроль измерения индекса несъедаемости показал – 10 %.
- Члены комиссии родительского контроля, проведя дегустацию, отметили, что порции соответствуют весу и возрастной потребности детей, вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
- В меню завтрака входили следующие блюда: блинчики с яблочным повидло, какао с молоком, батон нарезной обогащенный, фрукты свежие в ассортименте (яблоко). 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.
3. Блюда соответствуют утвержденному меню.
4. Все требования САНПИН к оборудованию, столовому залу соблюдаются, но есть недочеты в качестве мытья тарелок и уборке столов.
5. Процент индекса несъедаемости составил 10 %.

Внесенные предложения:

1. Заменить мебель в обеденном зале.
2. Контролировать качество уборки столов и мытья посуды.
3. Контролировать качество фруктов.

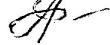
Соболева Е.Л.



Лаушкина Е.А.



Бродянская М.С.



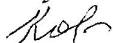
Сабыржанова А.Д.



Андрейченко А.В.



Корякина Н.Ю.



Мазуркина И.А.



Шашелева Н.М.

