

Акт  
родительского контроля за организацией питания обучающихся  
в ГБОУ средняя школа № 318 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Дата: 14.11.2024  
Время: 12.35

Цель проверки: контроль организации и качества питания обучающихся, соблюдение сотрудниками столовой санитарно-гигиенических норм.

Мы ниже подписавшиеся члены родительского контроля в составе:

1. Петрова Е.А.
2. Рыбачкин И.О.
3. Юрова М.Г.
4. Уколова А.И.
5. Кисилева Ю.С., Андрищенко А.В.

В присутствии:

заведующей столовой Пукловой Т.И.

Произвели

проверку обеда в 1<sup>х</sup> классах (переме, 4 день)

(завтрак, обед – указать нужное)

Меню:

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	t подачи	
Мкра свекольная	отм	+	соответствует
Рассольник со смет	отм	+	соответствует
Хлебцы ржаные	отм	+	соответствует
Пюре картофельн	удовл	+	соответствует
Сок	отм	+	соответствует
Хлеб школьный	отм	+	соответствует

В ходе проверки выявлено:

Показатель	Оценка	Примечание
Санитарное состояние столовой	Полы <u>чистые</u> /требуют уборки Столы <u>чистые</u> /требуют уборки <u>Наличие жидкого мыла</u> /отсутствие	
Организация питания в школе	<u>Наличие дежурного</u> /нет <u>Сопровождение детей классным руководителем</u> /нет	
Наличие меню в столовой	<u>Блюдо</u> <u>предоставлено</u> /отсутствует <u>Соответствует меню</u> /не соответствует	
Соответствие раздаточных порций контрольному	<u>Объем соответствует</u> /не соответствует	

блюду		
Соблюдение температурного режима	<u>Соблюдается</u> / не соблюдается	
Качество питания	Много блюд остались не тронутыми/ Съели более <u>половины</u> / Съели все	

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция суп - 205 <sup>Хлеб - 100</sup> <sub>молоко - 150</sub> составляет 455г

Выдано всего порций 43

Общая масса употребленной пищи составляет 19 кг 565г

Масса несъедобных остатков пищи составляет 7 кг 300г

Масса съеденной пищи составляет 12 265 кг (из общей массы вычесть несъедобные остатки)

Массу несъедобных остатков пищи разделить на общую массу и умножить на 100.

Коэффициент несъедаемой пищи составляет: 37%

Общий

вывод: Столовой для находится в чистоте. Меню полностью соответствует городскому меню.

Вкусные качество блюд на хорошем уровне температура подачи блюд соответствует нормам.

Требования сан. правил соблюдаются Организация питания в ст. столовой хорошая - удовлетворительной

Рекомендации: В буфете приобретать готовую продукцию (воточку) пленкой.

Подписи членов родительского контроля:

Александровна Анна Викторовна  
Зорина Марина Геннадиевна  
Петров Геннадий Леонидович  
Рубинский Иван Олегович  
Киселев Юлий Станиславович  
Ушакова Анна Андреевна

С актом ознакомлена:

Зав. стол. Трушина Т.Н.В.

ответственной по питанию  
Лушкина Е.А. - Луш