

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

Протокол заседания комиссии родительского контроля № 1

от 27.09.2024

Присутствовали: председатель Соболева Е.Л., члены комиссии: Лаушкина Е.А. социальный педагог, Амаев А.Ш., Стабровская Е.Д., Яковлева Д.В. представители родительской общественности.

Повестка дня:

1. Система работы школьной столовой по организации горячего питания.
2. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.
3. Проверка целевого использования продуктов питания.
4. Проверка соответствия блюд утвержденному меню.
5. Соблюдение требований САНПИН к оборудованию, столовому залу и инвентарю.

СЛУШАЛИ:

По первому вопросу слушали ответственного по питанию Лаушкину Е.А. об утверждении графика посещения столовой, санитарной обработке зала и пищевого блока. Об актуальности 100 % охвата горячим питанием обучающихся 1-4 классов в период учебного процесса в 2024-2025 году, о формировании культуры здорового питания у школьников. Члены комиссии отметили, что столовая работает по составленному расписанию, после каждого приема пищи проводится влажная уборка.

По второму вопросу слушали организатора питания Лаушкину Е.А. о выполнении и придерживании санитарно-эпидемиологических требований работниками столовой. Члены комиссии отметили, что работники столовой соблюдают гигиенические требования. Наличие специализированной одежды, перчатки, маски.

По третьему вопросу слушали Соболеву Е.Л. о целевом использовании продуктов питания. О ежедневной поставке под заказ продуктов питания. При дегустации члены комиссии отметили, что блюда, предлагаемые учащимся вкусные, качественно приготовлены, обработка продуктов соответствует предъявляемым требованиям.

По четвертому вопросу слушали Лаушкину Е.А. о полном соблюдении цикличного меню и ежедневном размещении его на сайте школы. Члены комиссии родительского контроля проверили соответствие городского меню и ежедневного в школе. Меню и порции соответствуют возрастной потребности детей.

По пятому вопросу слушали Соболеву Е.Л. о соблюдении требований САНПИН. Члены комиссии отметили, что столовый зал находится в чистоте. После каждого приема пищи производится обработка столов и пола. Оборудование в чистоте. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства. В обеденном зале каждый стол накрыт на 6 обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

РЕШИЛИ:

1. Принять организации горячего питания в школе удовлетворительной. Один раз в четверть проводить ознакомление с нормативными документами по питанию школьников.
2. Продолжить контроль за выполнением и санитарно-эпидемиологических требований работниками столовой.

3. Продолжить контроль за целевым использованием продуктов питания.
4. Продолжить контроль за соблюдением цикличного меню и ежедневном размещении его на сайте школы.
5. Продолжить контроль за соблюдением требований СанПин. Чистота и обработка зала, оборудования и инвентаря.

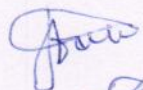
Председатель

Секретарь

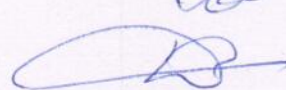
Члены комиссии

 Соболева Е.Л.

 Лаушкина Е.А.

 Амаев Алибутта Шамильевич.

 Стабровская Елена Дмитриевна

 Яковлева Диана Владимировна

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 Б.А.
2. Рыбалкин И.О.
3. Юрова М.Г.
4. Ужаева А.Н.
5. Кисилева Ю.С., Андрейченко А.В.

В присутствии:

заведующей столовой Туклевич Т.И.

Произвели

проверку: обеда в 1^х классах (1 неделя, 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 картофельное	удовл	+	соответствует
Сок	отм	+	соответствует
Хлеб пшеничный	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/ не соблюдается</u>	
Качество питания	Много блюд остались не тронутыми/ <u>Съели более половины/ Съели все</u>	

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция суп - 205 Хлеб - 100 Молоко - 150 составляет 455г

Выдано всего порций 43

Общая масса употребленной пищи составляет 19 кг 565г

Масса несъедобных остатков пищи составляет 4 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: 34%

Общий

вывод: Столовой зал находится в чистоте.
Меню столовой соответствует городскому
меню.
Вкусные качество блюд на хорошем уровне
Температура подачи блюд соответствует
норме.
Требование сан. правил соблюдается
Организацию питания в шк. столовой признать
удовлетворительной
Рекомендации: В будущем прикрывать готовую про
дукцию (вощечку) пленкой.

Подписи членов родительского контроля:

Андреасово Анна Викторовна
Толка Марина Геннадьевна
Петров Елена Леонидовна
Рубин Михаил Олегович
Киселев Юлиан Сергеевич
Ушаков Антон Андреевич

С актом ознакомлена:

Зав. стол. Трушкова Т.Н.В.

ответственной по питанию
Лаушкина В.А.

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

Дата: 21.01.2025
Время: 09.-10

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

Мы ниже подписавшиеся члены родительского контроля в составе:

1. Думеничев В.А.
2. Филиппов О.М.
3. _____
4. _____
5. _____

В присутствии: зав. столовой Пухловой Т.М.

Произвели
проверку завтрака в 1^х массах (2 недели, 2 день)

(завтрак, обед – указать нужное)

Меню:

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	t подачи	
Каша «Дружба»	удовл.	+	большое кол-во сахара
Чай с молоком	отлично	+	соответствует
Сыр порционный	отлично	+	соответствует
Батон нарезной	отлично	+	соответствует
Груша	отлично	+	соответствует

В ходе проверки выявлено:

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

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

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция канка - 150
~~таб - 300~~
~~сир - 20~~

составляет 370г

Выдано всего порций 53

Общая масса употребленной пищи составляет 19 кг 610г

Масса несъедобных остатков пищи составляет 8 кг 250г

Масса съеденной пищи составляет 11 кг 360г (из общей массы вычесть несъедобные остатки)

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

Коэффициент несъедаемой пищи составляет: 42%

Общий

вывод: Вкусовые качества блюд на хорошем уровне
В канке присутствует большее кол-во сахара
чем по технологическим картам

Подписи членов родительского контроля:

Григорьев В.А. (под)
Александров В.А. (под)

С актом ознакомлена:

Зав. стол Тухлова Т.И. (под)
отв. по питанию Лаушкина С.А. (под)

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

Дата: 19.03.2028

Время: 13-20

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

Мы ниже подписавшиеся члены родительского контроля в составе:

1. Васильева Л.В.
2. Филиппова О.М.
3. _____
4. _____
5. _____

В присутствии: Зав. столовой Пухловой Т.И.

Произвели

проверку обеда во 2^х классах (2 апреля 3 день)

(завтрак, обед – указать нужное)

Меню:

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>паштет</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>борщ со сметаной</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Получено паштет</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Соус сметанный</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Кисель</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Вафельный хлеб</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>

В ходе проверки выявлено:

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

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

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция борщ - 205, голубцы 240 составляет 7052
кисель 200, чайный десерт 60

Выдано всего порций 39

Общая масса употребленной пищи составляет 27 кг 495 г

Масса несъедобных остатков пищи составляет 9 кг 245 г

Масса съеденной пищи составляет 18250 (из общей массы вычесть несъедобные остатки)

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

Коэффициент несъедаемой пищи составляет: 33%

Общий

вывод: Состояние кабинета зам (полы, стены)
чистые. Меню соответствует графикам
меню. Вкусные напитки соответствуют
требованиям контролирующих органов
Дети моют руки перед едой

Подписи членов родительского контроля:

Васильев Л.В.
Гилепова О.М.

С актом ознакомлена:

Зав. столой Пухлова Т.И.

Ответственной по меню

Лаушкина Е.А.

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

Дата: 12.05.2025
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. Кисилева ЮС
2. Григорьев ВА
3. Васильев СВ
4. _____
5. _____

В присутствии: зав. столовой Тукловой ТИ

Произвели
проверку обеда в 1^х классах 1 апреля 1 день

(завтрак, обед – указать нужное)

Меню:

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>Яйцо с горошком куш.</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Суп карт. с мясом, фрика.</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Грибы и картошка</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Каша гречневая суховат.</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>
<u>Батон, хлеб</u>	<u>отм</u>	<u>+</u>	<u>соотв</u>

В ходе проверки выявлено:

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

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

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция мясо - 70, суп - 235 составляет 7452
мол - 240, компот - 200

Выдано всего порций 37

Общая масса употребленной пищи составляет 27 кг 565 г

Масса несъедобных остатков пищи составляет 11 кг 350 г

Масса съеденной пищи составляет 16 кг 250 г (из общей массы вычесть несъедобные остатки)

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

Коэффициент несъедаемой пищи составляет: 41%

Общий

вывод: Меню соответствует городскому. Пригодны-
ки подаются порционно. Дети с удовольствием
едят мясо. В столовой чисто. Помещение
проветривается. Посуда чистая

Подписи членов родительского контроля:

Кислова Ю.С. (физ)
Тимофеева Д.Д. (физ)
Фраенка Л.Е. (физ)

С актом ознакомлена:

Зав. столовой Тухачева Т.И. (физ)