

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

Председатель

Секретарь

Члены комиссии

Соболева

Соболева Е.Л.

Лаушкина

Лаушкина Е.А.

Шашелева

Шашелева Н.М.,

Галеева

Галеева Е.В.

Карпук

Карпук Н.А.,

Зубарева

Зубарева Р.Н.

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 несъедемости показал – 20%.

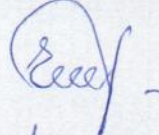
3. Двухнедельное цикличное меню соблюдается и соответствует заявленному меню дня проверки. Так же ежедневное меню размещено на сайте школы. Члены комиссии родительского контроля, проведя дегустацию, отметили, что порции соответствуют весу и возрастной потребности детей. В меню завтрака входили следующие 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 несъедемости 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.

Землякова О.Н.  -
Саманова Е.В. 
Шабриева Т.С. 

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.,
Андреейченко 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. 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 повидлом, 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 несъедемости 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.

Соболева
Лаушкина
Бродянская

Сабыржанова

Андрейченко

Корякина

Мазуркина

Шашелева