

## Акт №10

### по итогам проведения общественного родительского контроля питания в ГБОУ школе №25 Петроградского района

14.09.2023

Время: 10.00

13.00

**Цель проведения общественного родительского контроля** – соответствие качества питания и организации работы столовой ГБОУ школы №25 требованиям к организации питания в образовательных учреждениях.

Члены комиссии общественного родительского контроля по питанию:

1. Пантелеева Мария Михайловна
2. Пытченко Наталья Николаевна
3. Титова Дарья Юрьевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ школе №25 Петроградского района Санкт-Петербурга.

**На момент проверки установлено (фотоотчет в приложении №1):**

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-11 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших и старших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиН.

В столовой есть график проветривания, график обеззараживания, график проведения текущей влажной уборки и генеральной уборки. При дегустации завтрака и обеда родители отметили, что вкусовые качества еды соответствуют норме, блюда приготовлены с пониженным содержанием соли, сбалансированы по сочетанию белков / жиров / углеводов. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Организация питания: для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, бумажными полотенцами, антисептиками. Дети сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Само помещение столовой убрано, все поверхности чистые, сделан ремонт. Помещение светлое, просторное, мебель чистая, удобная, эргономичная. В обеденном зале на стойке буфета находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в зоне раздаче пищи. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, мытью посуды, уборке помещений.

*Брокеражные журналы регулярно и своевременно ведутся, каких-либо недостатков, ошибок или недочетов в ходе их проверки выявлено не было.*

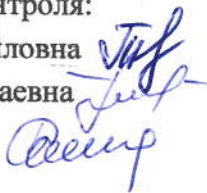
На стенде имеется полная информация по поводу получения кэшбека на карту Мир при оплате питания учащихся (полдников).

В 2023/2024 учебном году столовая была оборудована холодильником для хранения пищи для учащихся, находящихся на особом питании по медицинским показаниям.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым к организации питания в образовательных учреждениях, организация столовой соответствует требованиям СанПиНа. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Пантелеева Мария Михайловна
2. Пытченко Наталья Николаевна
3. Титова Дарья Юрьевна



Приложение №1 к Акту №10 от 14.09.2023

**Фотоотчет**

График (питания) приёма пищи:

I СТОЛ		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
10.00-10.20	1а	100
10.20-10.40	3б	
10.40-11.00	9б-9с	60
11.20-11.40	10а	10
11.40-12.00	8а-8б	60
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
13.00 - 13.30	1а	100
13.30 - 13.45	3б	3
13.45 - 14.00	9б-9с	60
14.10 - 14.30	10а	10
14.30 - 14.50	8а-8б	60

Циклическое меню:

Циклическое меню сбалансированное по составу и калорийности (калорийность) для предоставления питания учащимся образовательных учреждений (12-18 лет) общеобразовательных учреждений в Санкт-Петербурге и Ленинградской области (участие в конкурсе на право работы с бюджетом Санкт-Петербурга)

№	Наименование блюда	Вид блюда	Средняя стоимость			Средняя стоимость за порцию
			Средняя стоимость за порцию	Средняя стоимость за порцию	Средняя стоимость за порцию	
1 день						
1	Плов с мясом и овощами	Суп	100	100	100	100
2 день						
1	Суп с курицей и овощами	Суп	100	100	100	100
3 день						
1	Суп с говядиной и овощами	Суп	100	100	100	100

График проветривания, график обеззараживания, график проведения текущей влажной уборки и генеральной уборки:

График проветривания помещений					
См. сайт 7.4.2.2021.18					
Помещение	Начало проветривания, с	Длительность проветривания, мин	Длительность проветривания в течение дня, мин	Специальные замечания	Подпись
3.50.00	08:15-08:45	30	24:15		
10.00.30.20	08:15-08:45	30	24:15		
12.00.12.45	08:15-08:45	30	24:15		
14.00.15.40	08:15-08:45	30	24:15		
16.00.18.20	08:15-08:45	30	24:15		

**ГРАФИК ЕЖЕДНЕВНОГО ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ВОЗДУХА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ ПО ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ ВОЗДУХА**

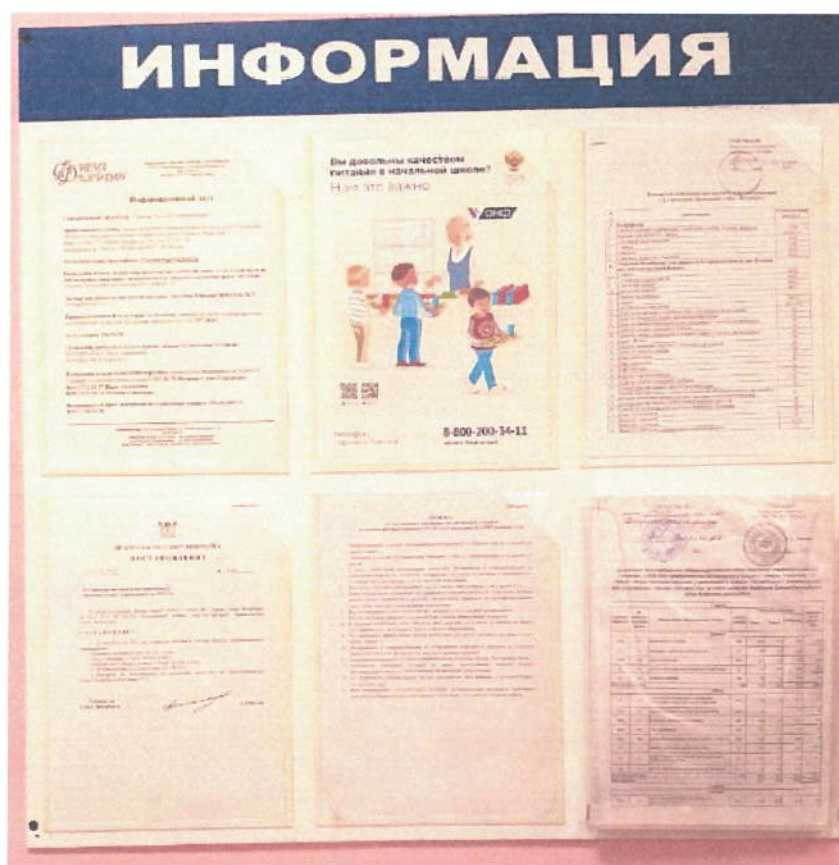
9.00-9.45  
12.00-12.45  
15.00-15.40  
16.50-17.20

Ответственный:  
Осипов Ю.Н.

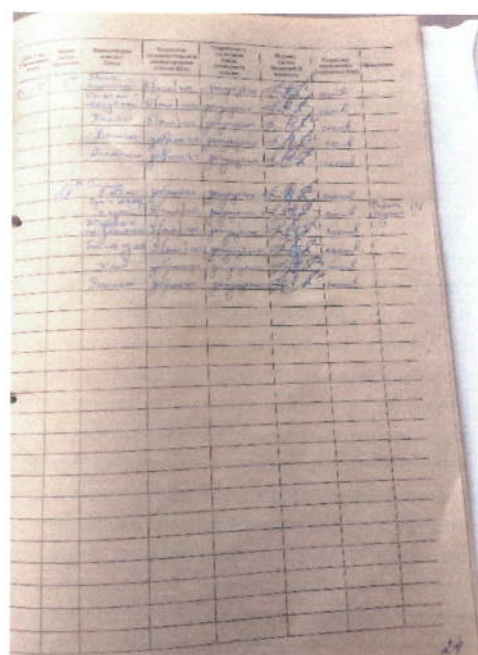
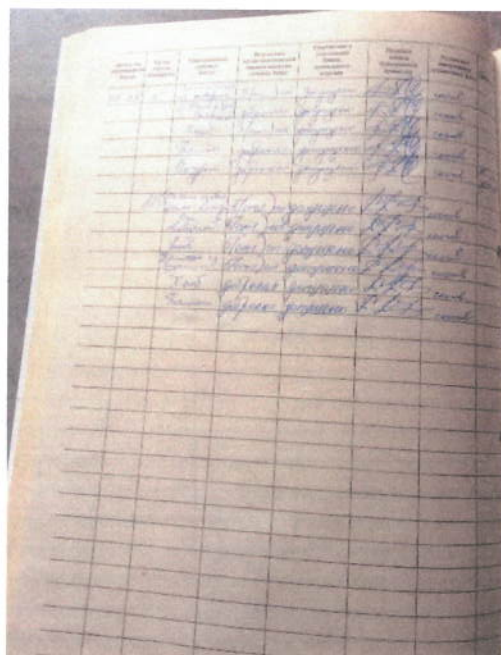
3 раковины с жидким мылом, салфетки для рук, дозатор с антисептиком, кулер с питьевой водой:



Все ключевые, наиболее важные сведения, касающиеся организации питания, представлены на специальном стенде «Информация».

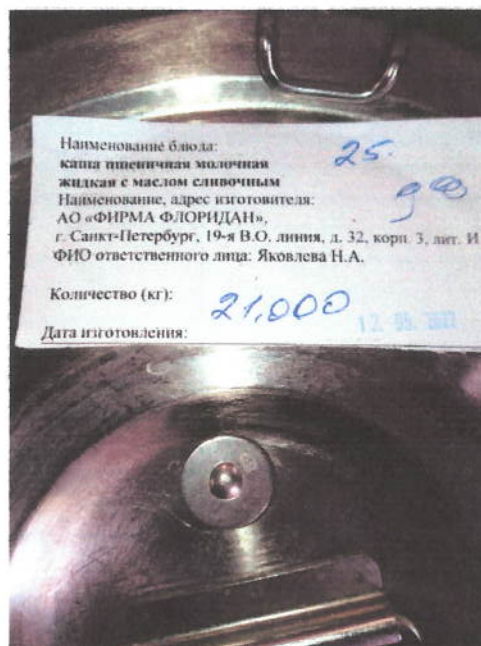
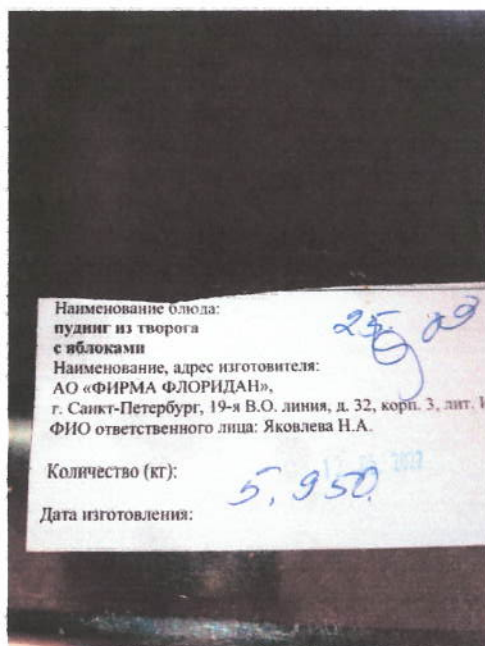


Качество пищи проверяется сотрудниками школы, результат проверки ежедневно фиксируется в бракеражном журнале.



Вся пища, поступающая в школу, имеет необходимые маркировки





Все поверхности стерильно чистые, блюда полностью соответствуют, предъявляемым к ним требованиям.



Помещение столовой подвергается регулярной уборке после каждого приема пищи

