

## Акт №11

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

13.12.2023

Время: 09.00

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. Новикова Татьяна Валерьевна
2. Пантелеева Мария Михайловна
3. Титова Дарья Юрьевна
4. Федоров Евгений Аркадьевич

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. Прогустированные блюда отличаются приятным вкусом, необходимой в соответствии с рецептурой кулинарной консистенцией, обладают необходимой пищевой ценностью, предусмотренной для учащихся различных возрастных категорий. Необходимо отметить, что и в меню завтрака, и в меню обеда включены фрукты и овощи как источники необходимой клетчатки. Таким образом, предлагаемые учащимся блюда отвечают всем необходимым требованиям и отличаются питательностью и высокими вкусовыми качествами.

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. Температура в холодильнике измеряется с помощью постоянно находящегося в нем термометра, которая регулярно проверяется, фиксируется и отслеживается.

**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.

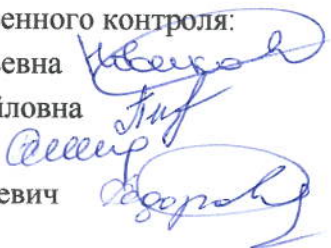
Члены комиссии общественного контроля:

Новикова Татьяна Валерьевна

Пантелеева Мария Михайловна

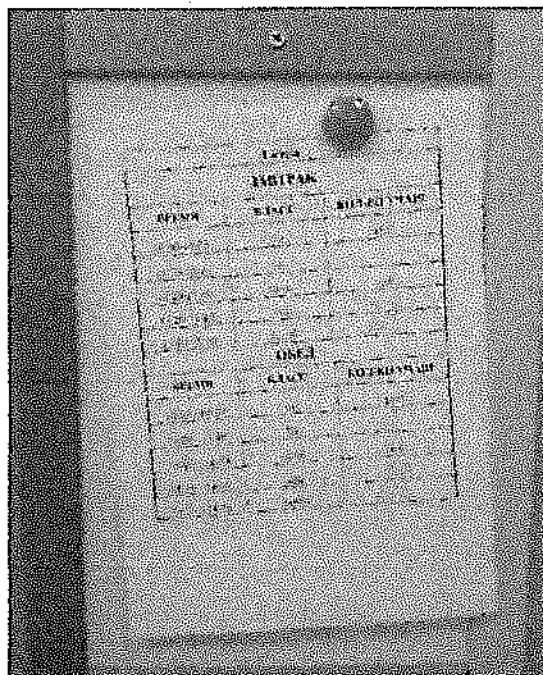
Титова Дарья Юрьевна

Федоров Евгений Аркадьевич

The image shows four handwritten signatures in blue ink, each corresponding to one of the names listed to the left. The signatures are written in a cursive style. The first signature is for Novikova, the second for Pantelееva, the third for Titova, and the fourth for Fedorov.

**Фотоотчет**

График (питания) приёма пищи:



Цикличное меню:

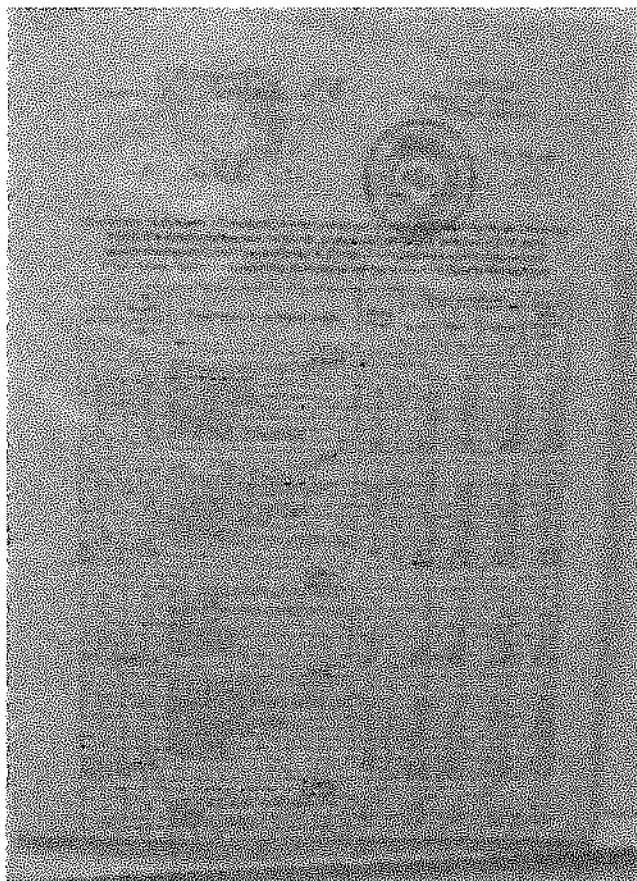
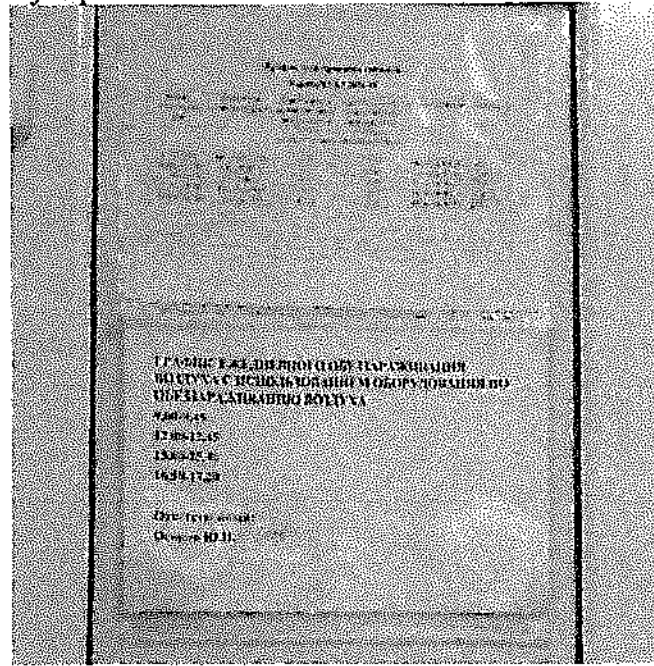
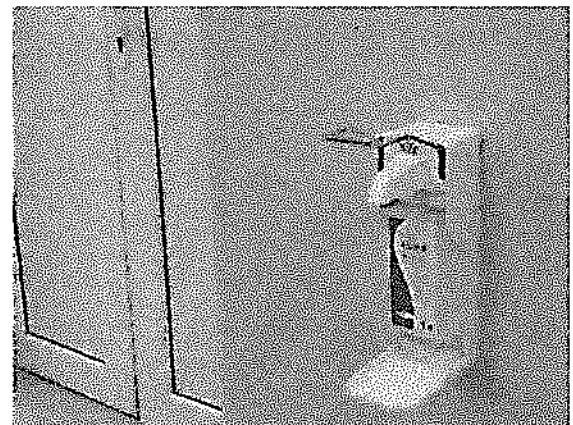
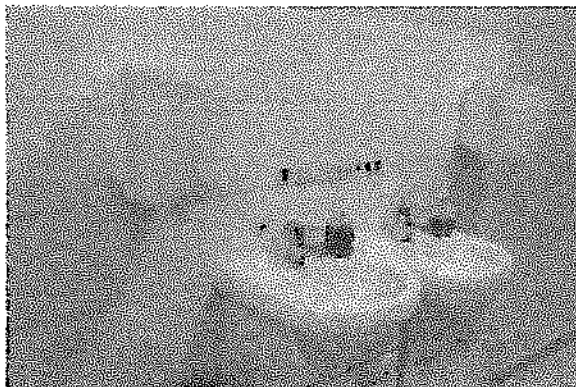


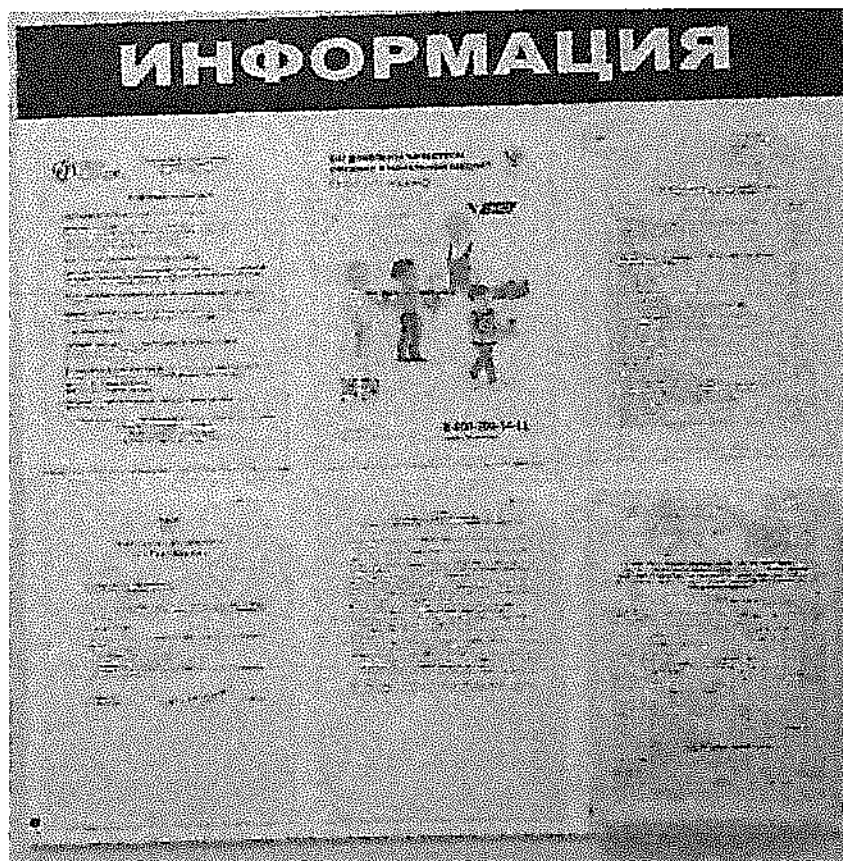
График проветривания, график обеззараживания, график проведения текущей влажной уборки и генеральной уборки:



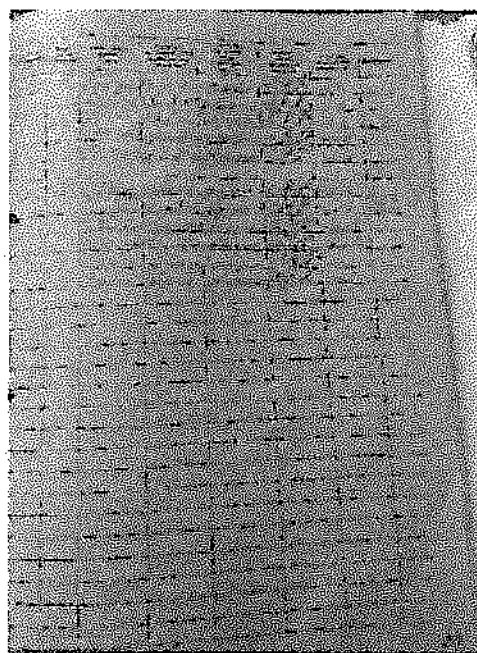
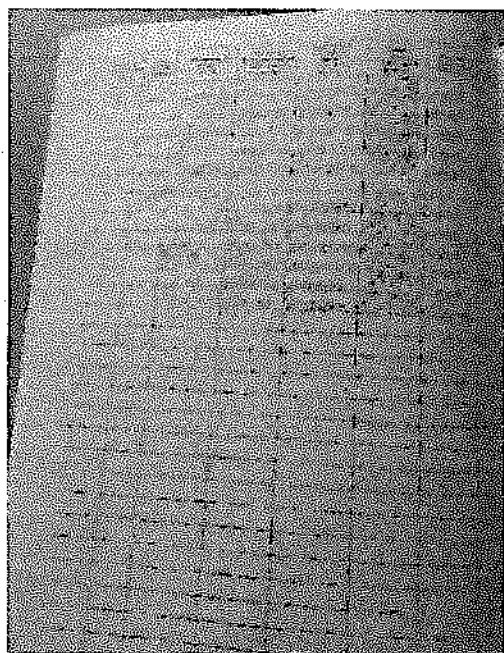
3 раковины с жидким мылом, салфетки для рук, дозатор с антисептиком, кулер с питьевой водой:



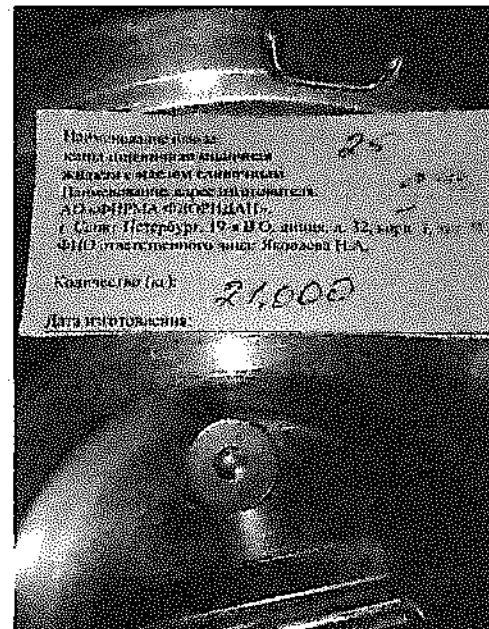
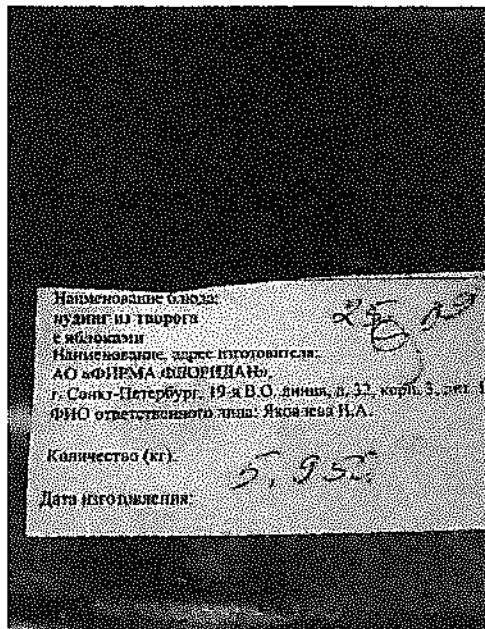
Все ключевые, наиболее важные сведения, касающиеся организации питания, представлены на специальном стенде «Информация».



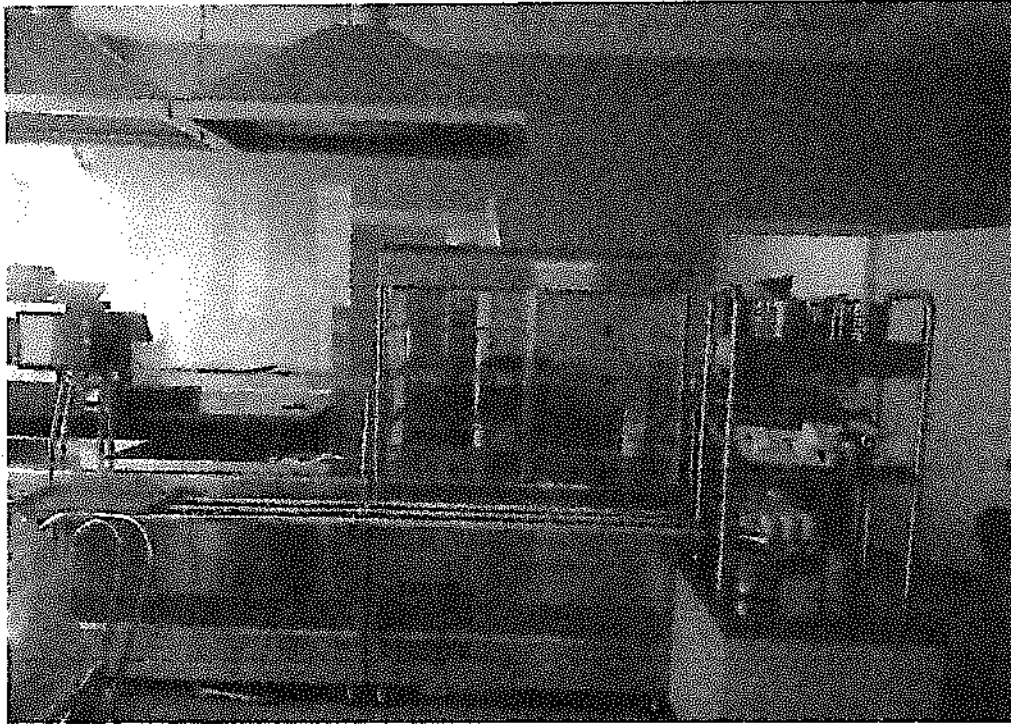
Качество пищи проверяется сотрудниками школы, результат проверки ежедневно фиксируется в бракеражном журнале.



Вся пицца, 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

