

Акт №12

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

19.03.2024

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;
- ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед);
- 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, мытьем посуды, уборке помещений.

Брокерские 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. Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

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 

Приложение №1 к Акту №10 от 13.12.2023

Фотоотчет

График (питания) приёма пищи:

ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩИХСЯ
08:00 - 08:30	7а	100
08:30 - 09:00	3б	30
09:00 - 09:30	5б	30
11:30 - 11:45	7б	100
11:45 - 12:00	3а	30
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩИХСЯ
12:00 - 12:30	3а	30
12:30 - 12:45	3б	30
12:45 - 13:00	3в	30
13:00 - 13:30	7а	100
13:30 - 14:00	7б	100
14:00 - 14:30	7в	100

Циклическое меню:

Учреждение образования "Средняя общеобразовательная школа №10 г. Савити"

Циклическое меню

Дата	Время приема пищи	Наименование блюда	Составляющие	Количество
13.12.2023	08:00 - 08:30	Завтрак	Овсяная каша с маслом и сахаром	100
13.12.2023	08:30 - 09:00	Завтрак	Сырники с сахаром	30
13.12.2023	09:00 - 09:30	Завтрак	Сырники с сахаром	30
13.12.2023	11:30 - 11:45	Обед	Суп с овощами и говядиной	100
13.12.2023	11:45 - 12:00	Обед	Суп с овощами и говядиной	30
13.12.2023	12:00 - 12:30	Обед	Суп с овощами и говядиной	30
13.12.2023	12:30 - 12:45	Обед	Суп с овощами и говядиной	100
13.12.2023	12:45 - 13:00	Обед	Суп с овощами и говядиной	30
13.12.2023	13:00 - 13:30	Обед	Суп с овощами и говядиной	30
13.12.2023	13:30 - 14:00	Обед	Суп с овощами и говядиной	100
13.12.2023	14:00 - 14:30	Обед	Суп с овощами и говядиной	100
13.12.2023	14:30 - 15:00	Обед	Суп с овощами и говядиной	100

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

График проветривания помещений					
Учебный корпус № 14					
Помещение	Площадь	Дневное проветривание	Вечернее проветривание	Средства	Подпись
1.000.00	100,00 кв.м.	8.00-10.00	16.00-18.00	Средства	
1.000.01	100,00 кв.м.	8.00-10.00	16.00-18.00	Средства	
1.000.02	100,00 кв.м.	8.00-10.00	16.00-18.00	Средства	
1.000.03	100,00 кв.м.	8.00-10.00	16.00-18.00	Средства	
1.000.04	100,00 кв.м.	8.00-10.00	16.00-18.00	Средства	

ГРАФИК ЕЖЕДНЕВНОГО ОБЕЗРАЖИВАНИЯ ВОЗДУХА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОГРОВОЙ ПОМОЩИ	
9.00-9.45	
12.00-12.45	
15.00-15.40	
16.50-17.20	

Ответственный:
Октябрь В.М.

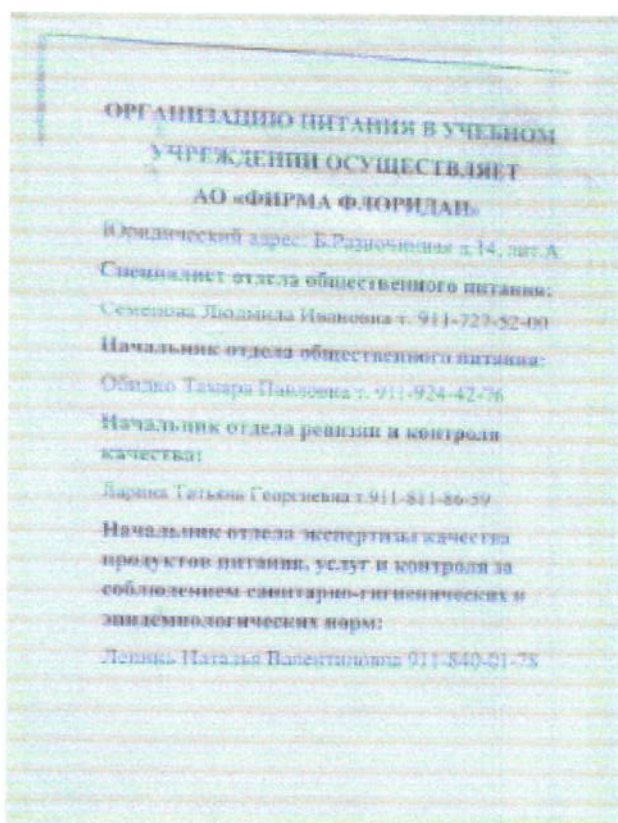
3 раковины с жидким мылом, салфетки для рук, дозатор с антисептиком, кулер с питьевой водой:



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



Информация о поставщике питания



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

This image shows a page from a handwritten brakerage journal. The page is lined and contains a table with several columns. The columns are headed in Russian: "Дата" (Date), "Время" (Time), "Наименование блюда" (Name of dish), "Составляющие" (Ingredients), "Состояние" (Condition), "Средства измерения" (Measuring tools), "Средства контроля" (Control tools), "Средства фиксации" (Fixation tools), "Средства хранения" (Storage tools), "Средства транспортировки" (Transportation tools), "Средства упаковки" (Packaging tools), "Средства маркировки" (Labeling tools), "Средства идентификации" (Identification tools), "Средства контроля качества" (Quality control tools), "Средства контроля безопасности" (Safety control tools), "Средства контроля гигиены" (Hygiene control tools), "Средства контроля экологии" (Ecology control tools), "Средства контроля информации" (Information control tools), "Средства контроля документации" (Documentation control tools), "Средства контроля отчетности" (Reporting control tools), "Средства контроля взаимодействия" (Interaction control tools), "Средства контроля сотрудничества" (Cooperation control tools), "Средства контроля партнерства" (Partnership control tools), "Средства контроля интеграции" (Integration control tools), "Средства контроля инноваций" (Innovation control tools), "Средства контроля развития" (Development control tools), "Средства контроля совершенствования" (Improvement control tools), "Средства контроля эффективности" (Efficiency control tools), "Средства контроля результативности" (Effectiveness control tools), "Средства контроля качества" (Quality control tools), "Средства контроля безопасности" (Safety control tools), "Средства контроля гигиены" (Hygiene control tools), "Средства контроля экологии" (Ecology control tools), "Средства контроля информации" (Information control tools), "Средства контроля документации" (Documentation control tools), "Средства контроля отчетности" (Reporting control tools), "Средства контроля взаимодействия" (Interaction control tools), "Средства контроля сотрудничества" (Cooperation control tools), "Средства контроля партнерства" (Partnership control tools), "Средства контроля интеграции" (Integration control tools), "Средства контроля инноваций" (Innovation control tools), "Средства контроля развития" (Development control tools), "Средства контроля совершенствования" (Improvement control tools), "Средства контроля эффективности" (Efficiency control tools), "Средства контроля результативности" (Effectiveness control tools).

The table contains handwritten entries for two dates: 18.01.2010 and 19.01.2010. Each entry lists the time of the check, the name of the dish, its ingredients, and the condition of the food. The entries are written in blue ink.

This image shows another page from a handwritten brakerage journal, similar to the one above. It also contains a table with the same column headers in Russian. The table contains handwritten entries for three dates: 18.01.2010, 19.01.2010, and 20.01.2010. Each entry lists the time of the check, the name of the dish, its ingredients, and the condition of the food. The entries are written in blue ink.

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

