

### Акт №3

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

20.12.2021

Время: 12.30

**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. Правдина Ирина Ивановна
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, защитных маске и 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 (на настоящий момент в школе обучаются дети с 1 по 9 класс);
- 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 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 раковин с жидким мылом. Дети сушат руки при помощи салфеток для рук. У входа в столовую есть дозатор с антисептиком. 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.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым к организации питания в образовательных учреждениях, организация сто-

ловой соответствует требованиям СанПиН. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

1. Новикова Татьяна Валерьевна 
2. Правдина Ирина Ивановна 
3. Титова Дарья Юрьевна 

Приложение №1 к акту №3  
от 20.12.2021

### Фотоотчет

График (питания) приёма пищи:

ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
10.00-10.20		
10.20-10.40	4а	4
10.40-11.00	4б/5а	5
11.20-11.40	9а	5
11.40-12.00	7а	1
12.00-12.20		
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
13.00 - 13.20		
13.20 - 13.40	4а	4
13.40 - 14.00	4б/5а	5
14.10 - 14.30	9а	5
14.30 - 14.50	7а	1
14.50 - 15.10		

Цикличное меню:

АО "БУМА ВЛОРАДАН" Договорно  
Директор ГБОУ

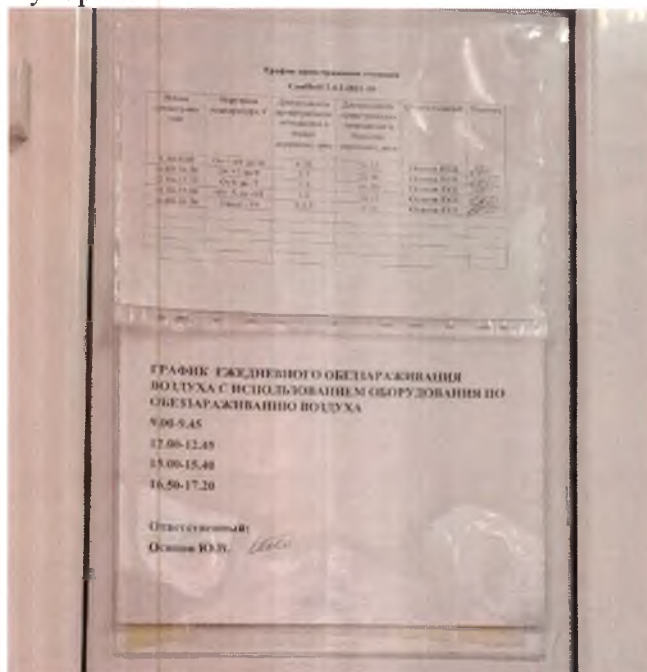
Цикличное сбалансированное меню рациона горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 773,00руб. (завтрак - 63,00руб., обед - 710,00руб.) для предоставления питания учащимся старших классов (12-18лет) общеобразовательных учреждений в Санкт-Петербурге с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для буфетов-распредел.)

- 20 - 12 2021 г

Сборная стоимость	№ табельного номера карты	Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	11,8	19,2	30,1	338,6	
2011	711	ТОМЯТОК СВЕЖИЙ (ГОРДИОННО)	30	0,8	0,1	13,0	22	
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0,0	10,0	40,2	
200	441	БАТОН ОБИГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	80	1,0	0,6	10,3	52,4	
200	44	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,8	0,4	29,6	91	
Итого за завтрак (всего):				650	19,1	20,4	83,8	548,2
<b>Обед</b>								
200	44	САЛАТ КАРТОНЕЛЬНЫЙ С СОЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	100	1,0	0,3	13,0	54	
2008	82	ДИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУТЫ СО СМЕТАНОЙ	250г	1,3	4,4	7,1	84	
2008	314	БЫТОНЧИ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	13,6	8,4	16,0	207	
2008	81	КАЧЕВО	180	1,0	8,0	13,2	180	
2008	408	НАЛИТОК ИЗ КЛУБНИ, ПРОТЕРТЫЙ С САХАРОМ	180	0,8	0,3	28,8	87	
200	89	БАВЛИ ОБИГАЩЕННЫЕ В ЯИД УТИ	20	8,2	3,7	25,1	138	
200	86	ХЛЕБ УКРАНО РУБЛЕНОЕ ОБИГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	4,0	0,3	10,1	61,3	
200	86	БАТОН ОБИГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	80	1,0	0,6	10,3	52,4	
Итого за обед (всего):				619	29,3	34,8	188,0	673,3
Итого за день (всего):				1269	48,4	55,2	231,8	1221,5

Зав. производством:  
Калькулятор

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.

A handwritten page from a food safety journal. It features a grid with several columns. The columns are labeled in Russian: 'Дата и время проверки' (Date and time of check), 'Виды сырья' (Types of raw materials), 'Наименование сырья' (Name of raw materials), 'Содержание влаги' (Moisture content), 'Содержание жира' (Fat content), 'Содержание белка' (Protein content), and 'Содержание углеводов' (Carbohydrate content). The entries are handwritten in black ink, showing various food items and their corresponding values.A handwritten page from a food safety journal, similar to the one on the left. It has a grid with columns for 'Дата и время проверки', 'Виды сырья', 'Наименование сырья', 'Содержание влаги', 'Содержание жира', 'Содержание белка', and 'Содержание углеводов'. The entries are handwritten in black ink, detailing food items and their moisture, fat, protein, and carbohydrate content.

Все продукты питания с необходимыми сроками годности



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

