

## Акт №8

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

25.01.2023

Время: 09.00

26.01.2023

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. Титова Дарья Юрьевна
3. 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. Однако, во время дегустации завтрака родителями было отмечено, что вкус какао-напитка является очень водянистым и ненасыщенным. 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.

**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. **Необходимо уточнить рецептуру, а также установить ингредиенты для приготовления какао-напитка, так как выявлены определенные недостатки его вкусовых качеств.**

Члены комиссии общественного контроля:




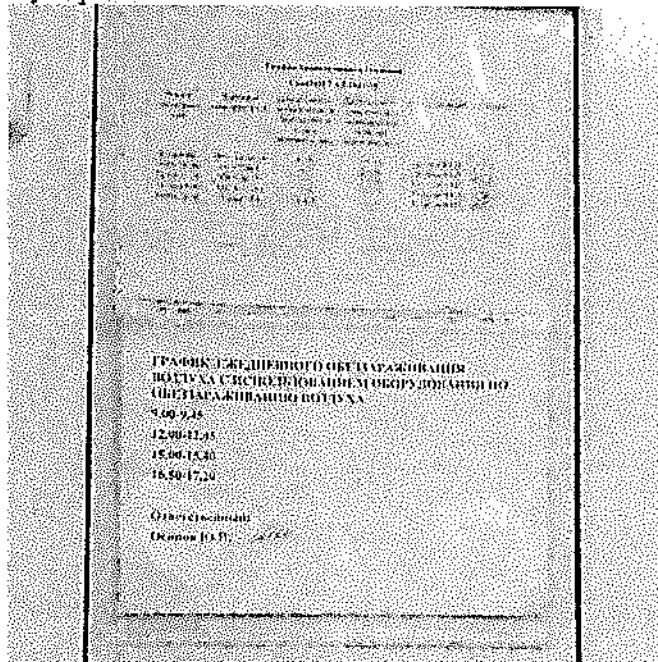
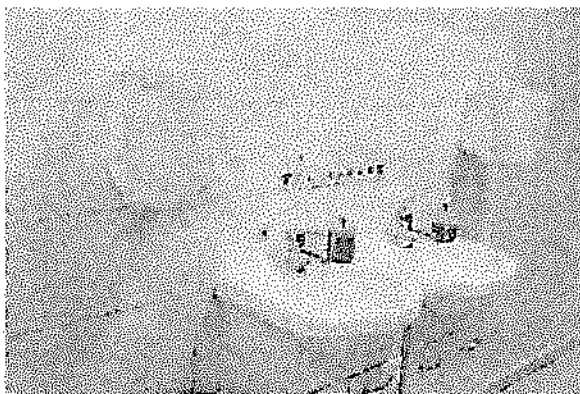
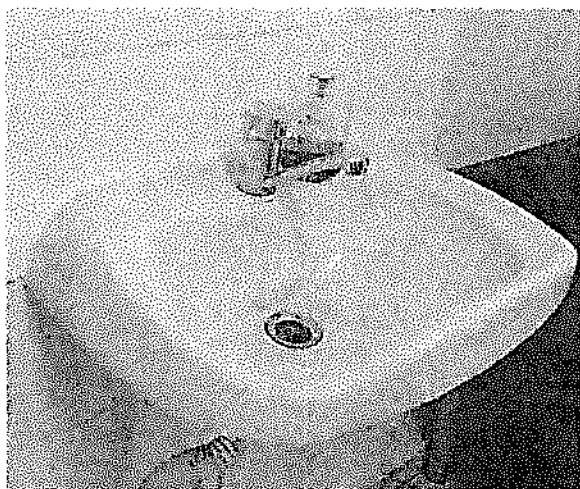
1. Новикова Татьяна Валерьевна 
2. Титова Дарья Юрьевна 
3. Федоров Евгений Аркадьевич 



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



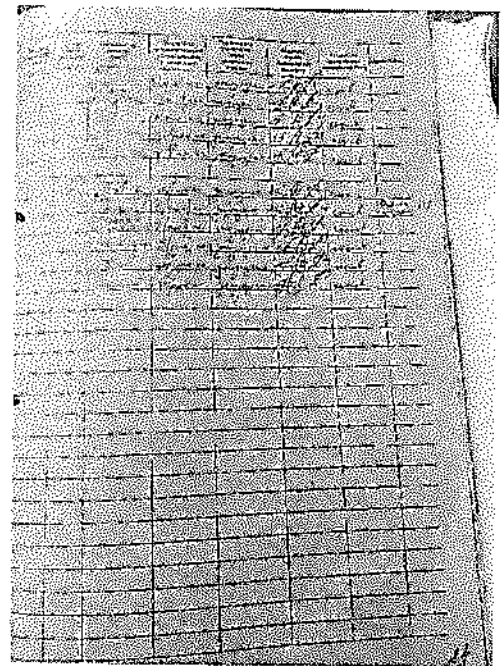
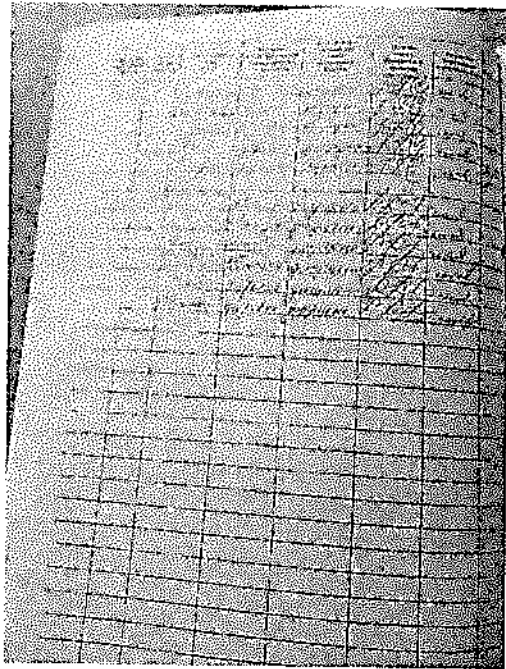
3 раковины с жидким мылом, салфетки для рук, дозатор с антисептиком, кулер с питьевой водой:



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



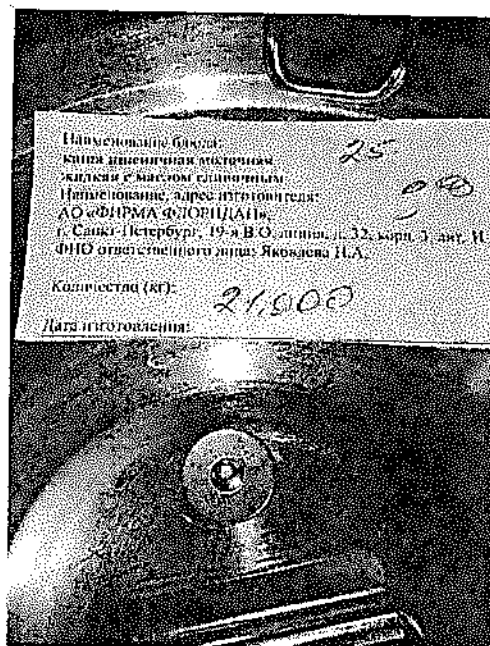
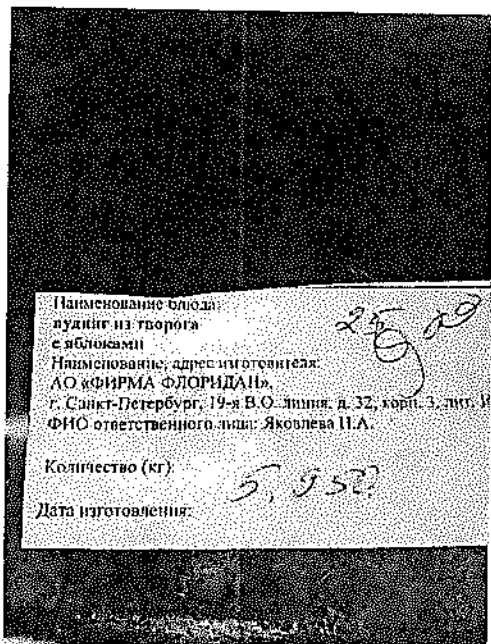
Качество пищи проверяется сотрудниками школы, результат проверки ежедневно фиксируется в бракеражном журнале.





Вся 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

