

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 358
Московского района Санкт-Петербурга
196128, г. Санкт-Петербург, ул. Варшавская, д.40, лит. А

Акт № 05

(об итогах проверки качества питания учащихся школы №358 и соблюдения режима питания).

24.01.2024г. была проведена проверка качества питания (завтрак) в ОУ начальное отделение (ул.Варшавская д.40)

Комиссия в составе: организатор школьного питания Рязанцева Н.Н., Юрченко С.С. заместитель директора по УВР, Орлова В.Л. заместитель директора по АХЧ, член Совета по питанию, представитель от родительского контроля: отсутствует по причине установленного карантина в классах с выявлением случаев гастроэнтерита, на основании приказа директора Был произведён осмотр школьной столовой и завтрак для учащихся 1-4 классов. Проверка качества питания во время школьных занятий в 1-4 классах в январе 2024 года.

В связи с выявленным случаем гастроэнтерита проводится многократно обработка помещений школы (столовой) и контактных поверхностей раствором дезсредства «Фарма-Хлор»

Ранее 22.01.2024г. в связи с выявленными случаями инфекционного заболевания(гастроэнтерита) в рамках профилактических мероприятий, направленных на сохранение благополучия здоровья участников образовательных отношений, были проведены дезинфицирующие мероприятия средством, обладающим бактерицидной и вирулицидной активностью (общая площадь обработки 2000кв.м., включая все помещения столовой и обеденного зала).

Также 22.01.2024 в ГБОУ СОШ № 358 проводились мероприятия с участием Роспотребнадзора (сдача анализов, микробиологические исследования, смывы, забор проб, отбор проб для лабораторного анализа пищевой продукции, бактериальный посев). Замечаний нет.

Кроме того, бракеражной комиссией проводился осмотр пищевой продукции. При визуальном осмотре на основании маркировки на пищевой продукции, просроченных продуктов не выявлено. Информация по реализации пищевой продукции занесена в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Вся пищевая продукция соответствовала указанным на ярлычках срокам. Факты просроченной продукции не зафиксированы. Фрукты хорошего качества без видимых гнилостных повреждений, хлеб и батоны свежие. Указанная дата соответствует дате поставки.

перед школьной столовой зона для мытья рук находится в состоянии: -чисто, все краны и поверхности обработаны специальным раствором.

пол чистый (да, нет)- чистый, сухой. Между приёмами пищи проводится обязательная уборка и обработка дез. средствами.

раковины чистые (да, нет) –чистые, обработка дез.средствами

имеется мыло (да, нет)-имеется

одноразовые полотенца (да, нет)- имеются

ёмкость для использованных салфеток (да, нет)- имеется

питьевой режим соблюдается (да, нет)- соблюдается, в наличии имеются одноразовые стаканчики

столовая чистая, светлая (да, нет) – чистая, дополнительно идет обработка бактерицидным рециркулятором воздуха

место для контрольной порции имеется (да, нет) - имеется

контрольная порция выставлена (да, нет)- имеется

меню на информационном стенде (есть, нет) - имеется

Представлен завтрак 9 день

В составе меню:

1. каша геркулесовая молочная с маслом сливочным
2. сыр порциями

3. батон
4. чай с сахаром
5. груша свежая

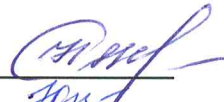
Каша была приготовлена в соответствии с рецептурными картами, с соблюдением технологических процессов. На основании органолептических методов проверки, комиссией не выявлены факты некачественного приготовления блюда. Все результаты проверки бракеражной комиссией нарушения не выявлены, завтрак доброкачественный. Результаты зафиксированы в бракеражном журнале готовой продукции. Сыр на вкус сливочный, без надломов, запах приятный. Признаков испорченного продукта не обнаружено. Чай сладкий, груша жестковата, но на вкус сладкая. По внешнему виду без повреждений.

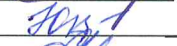
Вывод: завтрак доброкачественный


Замечания: нет

Признать качество питания отличным

Комиссия:

организатор школьного питания: Рязанцева Н.Н. 

заместитель директора по УВР: Юрченко С.С. 

заместитель директора по АХЧ: Орлов В.Л. 

Приложение к акту

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

Как показывают результаты мониторинга – зона оптимума – до 10%; при уровне в 10,0-30,0% - зона «риска», более 30% - зона «высокого риска», соизмеримая с критическим уровнем, требующая безотлагательных мер.

Коэффициент оценки:

6. необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на массу выданной в перемену еды (для этого необходимо уточнить сколько детей получают организованное питание, затем полученную величину умножить на суммарную массу блюд, выдаваемых на одного ребенка в данный день с учетом фактического меню) и умножить на 100%
7. необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на количество питающихся.
8. необходимо взвесить всю несъеденную еду за день и разделить на массу выданной в день еды и умножить на 100%

В соответствии с методикой расчёта, рассчитан следующий коэффициент несъедаемости:

Вес 1 блюда-545гр.

Кол-во чел.-368

Кол-во чел.1 перемена-110чел. (545*110=59,950, остаток отходов: 3200, 3,2 /59,9*100=5,37<10,00

Кол-во отходов допустимое, зона оптимум