

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 358
Московского района Санкт-Петербурга

196128, г. Санкт-Петербург, ул. Варшавская, д.40, лит. А

Акт 03/04

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

10.04.2024г. была проведена проверка качества питания (обед-День № 3) в ОУ среднем и старшем отделении (ул.Кузнецовская д.20/2)
Комиссия в составе: Пузакова О.А.– заместитель директора по ВР, организатор школьного питания -Орлова Л.Н., педагог-психолог -Будаева С.В представитель от родительского комитета Мерзленко Елена Николаевна

Был произведён осмотр школьной столовой и обеда для учащихся 5-11 классов.
перед школьной столовой зона для мытья рук находится в состоянии:

пол чистый (да, нет) _____

раковины чистые (да, нет) _____

имеется мыло (да, нет) _____

столовая чистая, светлая (да, нет) _____

место для контрольной порции имеется (да, нет) _____

контрольная порция выставлена (да, нет) _____

меню на информационном стенде (есть, нет) _____

Представлен обед

В составе меню:

1. салат из свеклы с яйцом
2. суп с макаронными изделиями , картофелем и курой отварной
3. хлебец рыбный запеченный , соус сметанный
4. компот из апельсинов
5. хлеб ржано-пшеничный, батон обогащенный микронутриентами
6. груша свежая
7. булочка домашняя
8. йогурт фруктовый м.д.ж.2,5% в инд. упаковке

(оценивается по цвету, запаху, вкусу) _____

обед порцией груша сочная, сладкая
булочка мясная
вся еда вкусная.


Оценка представленного обеда (доброкачественный, не доброкачественный)
(подчеркнуть)

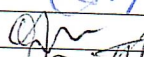
Замечания комиссии: _____

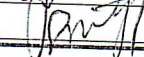
Вывод: признать качество питания _____

(отличное, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное)


Комиссия:

Пузакова О.А. 

Орлова Л.Н. 

Будаева С.В. 

Представители от родительского контроля

Мерзленко Е.Н. 

Справка

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

Дата проведения проверки: «10» апреля 2024 года в 11:45

Была проведена проверка качества питания (комплексный обед) в ОУ среднем и старшем отделении (ул. Кузнецовская д.20/2)

Комиссия в составе:

1. Заместитель директора по ВР – Пузакова Оксана Александровна
2. Совет по питанию – Будаева Светлана Васильевна
3. Представитель от родительского комитета Мерзленко Елена Николаевна
4. Организатор школьного питания – Орлова Людмила Николаевна

Во время проверки заполнялся опросный лист, разработанный (на основании методических рекомендаций Роспотребнадзора) от 18.05.2020 № МР 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (Приложение 2 МР 2.4.0180-20)

№	Вопрос	Ответ
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да.

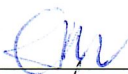
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Представленный обед состоял:

салат из свеклы с яйцом, суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной, хлеб рыбный запеченный, соус сметанный, компот из апельсинов, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон обогащенный микронутриентами, груша свежая, булочка домашняя, йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в инд. упаковке. Члены комиссии проверяли качество питания при помощи органолептических показателей. По внешнему виду, цвету, консистенции, запаху, вкусу комплексный обед соответствует указанному в меню. На основании общего решения признать качество питания – хорошим. Комплексный обед до учащихся 5-11 кл. доброкачественный.

Заместитель директора по ВР



Пузакова Оксана Александровна

Совет по питанию



Будаева Светлана Васильевна

Представитель от родительского комитета



Мерзленко Елена Николаевна

Организатор школьного питания



Орлова Людмила Николаевна

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 358
Московского района Санкт-Петербурга

196128, г. Санкт-Петербург, ул. Варшавская, д.40, лит. А

Оценочный лист

Родительский контроль за организацией питания

(Оценивается представителями общественности из числа родителей, обучающихся 5-11 классов, используя балльную систему оценки от 1 до 5)

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню

5
(количество баллов)

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

5
(количество баллов)

3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

4
(количество баллов)

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

5
(количество баллов)

5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

3
(количество баллов)

6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

4
(количество баллов)

7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

4
(количество баллов)

8. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

5
(количество баллов)

Итого кол-во баллов: 35

10.04.2024
(дата проведения оценки)

Шершенко С.Н.
(подписи представителей общественности)