

Справка

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

Дата проведения проверки: «21» марта 2024 года в 13:55

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 Егорова Наталья Владимировна
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 | да |
| | 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 |

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

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

Акт

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

07.02.2024г. была проведена проверка качества питания (обед-День № 10) в ОУ среднем и старшем отделение (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 Егорова Наталья Владимировна (9в)

Был произведён осмотр школьной столовой и обеда для учащихся 5-11классов.

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. Яйцо с гарниром
2. борщ с капустой , картофелем , курой отварной и сметаной
3. тефтели мясные в соусе сметанном с томатом
4. макаронные изделия отварные
5. сок фруктовый (яблочный)
6. хлеб ржано-пшеничный, батон обогащенный микронутриентами
7. мандарин свежий
8. сдоба обыкновенная

(оценивается по цвету, запаху, вкусу) _____

есть соответствие блюду, запах приятный, обед вкусный мандарин сочный сладкий, порции большие;

Оценка представленного обеда (доброкачественный, не доброкачественный)

(подчеркнуть)

Замечания комиссии:

Вывод: признать качество
питания _____

(отличное, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное)

Комиссия:

Пузакова О.А. _____
Будаева С.В. _____
Орлова Л.Н. _____

Представители от родительского контроля

Егорова Н.В. _____

| | | |
|----|---|-----|
| | 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:

Яйцо с гарниром, борщ с капустой, картофелем, с отварной курицей и сметаной, тефтели мясные в соусе сметанном с томатами, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон обогащенный микронутриентами, мандарин свежий, сдоба обыкновенная. 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 _____

Егорова Наталья Владимировна

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;

3
(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;

5
(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: 36

21.03.2024.
(дата проведения оценки)

Орлова И.С., Лузанова О.А., Бугаева С.В.
(подписи представителей общественности)

Андреева И.В., Соф.