

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

· Акт № 02

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

21.10.2024г. была проведена проверка качества питания (обед) в ОУ начальное отделение (ул.Варшавская д.40)

Общественная комиссия в составе: организатор школьного питания Рязанцева Н.Н., Гучас Е.В., заместитель директора по ВР, Орлова В.Л. заместитель директора по АХЧ, член Совета по питанию, представитель от родительского контроля: Галимова Е.А.

Был произведён осмотр школьной столовой и обед для учащихся 1-4 классов. Проверка качества питания во время школьных занятий в 1-4 классах в октябре 2024 года.

перед школьной столовой зона для мытья рук находится в состоянии: чисто пол чистый (да, нет) чисто

раковины чистые (да, нет) чисто

имеется мыло (да, нет) имеется

одноразовые полотенца (да, нет) имеются в достаточном объеме

ёмкость для использованных салфеток (да, нет) да, с наличием салфеток

питьевой режим соблюдается (да, нет) соблюдается

столовая чистая, светлая (да, нет) да

Представлен обед 6 день

В составе меню:

1. огурец солёный порционно
2. суп картофельный с горохом
3. котлета рубленая из филе куриного
4. каша гречневая рассыпчатая
5. сок фруктовый персиковый
6. хлеб ржано-пшеничный, батон нарезной

Огурец выложен порционно на отдельную тарелку, на столе гренки, хлеб, булка.

Суп гороховый по цвету соответствует. С приятным запахом, горох хорошо проварен, не жесткий. По вкусу хорошо различим вкус горохового супа.

Второе блюдо: по весу соответствует заявленному блюду. Котлета имеет форму, цвет и запах куриной котлеты. Каша гречневая рассыпчатая, вкусная.

Сок фруктовый разлит по отдельным чашкам. По вкусу и запаху соответствует заявленному-персиковому.

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

Замечания комиссии: у комиссии замечаний нет. Обед теплый и вкусный. Сколов на посуде нет.

Дополнительно отмечено комиссией, что параллельно с проверкой качества питания в октябре проходили проверки Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Смывы на микробиологические показатели в пределах нормы. Замечаний нет.

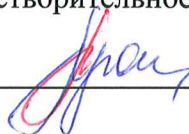
Исследования внесены в программу производственного контроля.

Вывод: признать качество питания: отличное

(отличное, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное)

Комиссия:

Гучас Е.В. (заместитель директора по ВР)



Орлова В.Л. (заместитель директора по АХЧ) 

Галимова Е.А. (член Совета по питанию, представитель от родительского контроля) 

Рязанцева Н.Н. (организатор школьного питания) 

Приложение к акту №2

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:

4. 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%
5. необходимо взвесить всю несъеденную за прием пищи еду и разделить на количество питающихся.
6. необходимо взвесить всю несъеденную еду за день и разделить на массу выданной в день еды и умножить на 100%

В соответствии с методикой расчета, рассчитан следующий коэффициент несъедаемости:

Первое блюдо Суп картофельный с
горохом и гречневой бол-вар (кеш): 168 г/2 ч.
Остаток отходов (первое блюдо): 3200 г
Расчет: 205 ч × 168 г = 34,4 кг
32 : 34,4 × 100 = 9,31 9,31 < 10,00
Количество отходов допустимое
Зона оптимума