

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).

17.10.2024г. была проведена проверка качества питания (обед-День № 4) 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 ,заведующий хозяйством – Бритиков Борис Егорович

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) Да
раковины чистые (да, нет) Да
имеется мыло (да, нет) Да
столовая чистая, светлая (да, нет) Да
место для контрольной порции имеется (да, нет) Да
контрольная порция выставлена (да, нет) Да
меню на информационном стенде (есть, нет) есть

Представлен обед

В составе меню:

1. салат из квашеной капусты
2. суп картофельный с горохом и гречками
3. бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе
4. каша гречневая рассыпчатая
5. сок фруктовый (персиковый)
6. хлеб ржано-пшеничный, батон обогащенный микронутриентами
7. мандарин свежий
8. Плюшка Московская

(оценивается по цвету, запаху, вкусу)

цвет соответствует блюду
запах ароматный, приятный, по вкусу
вкусный

Оценка представленного обеда (доброкачественный, не доброкачественный)

(подчеркнуть)

Замечания комиссии:

замечаний нет

Вывод: признать качество питания

(отличное, хорошее, удовлетворительное, неудовлетворительное)

Комиссия:

О.А. Пузакова Л.Н. Орлова

Б.Е. Бритиков С.В. Будаева

Представители от родительского контроля

Справка

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

Дата проведения проверки: «17» октября 2024 года в 12.10

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

Комиссия в составе:

1. Заместитель директора по ВР – Пузакова Оксана Александровна
2. Совет по питанию – Будаева Светлана Васильевна
3. Заведующий хозяйством – Бритиков Борис Егорович
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

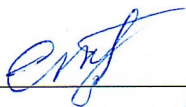
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли 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:

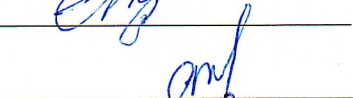
салат из квашеной капусты, суп картофельный с горохом и гренками, бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе, каша гречневая рассыпчатая, сок фруктовый (персиковый), хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон обогащенный микронутриентами, мандарин свежий, плюшка Московская. Члены 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 – отличным. Комплексный обед до учащихся 5-11 кл. доброкачественный.

Заместитель директора по ВР



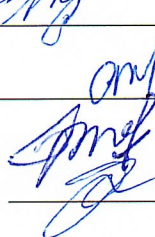
Пузакова Оксана Александровна

Совет по питанию



Будаева Светлана Васильевна

. Заведующий хозяйством



–Бритиков Борис Егорович

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;

4

(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;

5

(количество баллов)

8. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

5

(количество баллов)

Итого кол-во баллов: 36

17.10.2024

(дата проведения оценки)

(подписи представителей общественности)