

АКТ № 1

проверки школьной столовой в ГБОУ школа № 161 Выборгского района Санкт-Петербурга горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата: 18 ноября 2024 года.

Цель проверки: проверка организации и качество питания, работа школьной столовой, санитарное состояние, анализ меню.

Родительский контроль в составе: Горяшин Г.В. - заместитель директора по АХР, Чернобук Ж.Д. - ответственная за организацию питания, Колотова М.А. - родитель, Студеникина Н.А. - родитель, Грибиненко А.И. - родитель составили настоящий протокол в том, что 18 ноября 2024 года, в ГБОУ школа № 161 Выборгского района Санкт-Петербурга родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Школа обслуживается организацией ООО «База Мария». Столовая для учащихся работает с 9.10 до 15.00.

2. Меню и график питания классов завтраками и обедами вывешен на стенде в столовой и выполняется работниками столовой.

3. На момент проверки (12 часов 00 минут) комплексный обед был готов, буфет укомплектован.

4. На комплексный обед предлагалось: салат из свеклы отварной с маслом растительным 60гр., бульон с лапшой и птицей 200/10гр., котлеты рыбные любительские 120гр., рис отварной 180гр., сок абрикосовый 200гр., хлеб ржано-пшеничный обогащенный 45гр., батон обогащенный 20гр. Стоимость полного обеда - 156 руб.50 копеек.

5. В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка – от 40руб.00коп. до 90руб.00коп. Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены молочные продукты, витаминные напитки и т.д.

6. После звонка на перемену дети, в сопровождении и под контролем учителя, организованно друг за другом направились мыть руки, далее вошли в столовую и сели за предварительно накрытые работниками обеденные столы. Подаваемые блюда были приемлемой для употребления температуры. Во время приема пищи дети вели себя спокойно. Покушав, уносили за собой посуду на специальный стол. Выходили из столовой по одному.

7. Льготным питанием охвачено 524 человека, им предоставляется питание пять раз в неделю (1-8 классы понедельник – пятница). Для организации питания льготников, учета питания, имеются табеля и документы: заявления родителей, удостоверения на льготы, свидетельства о рождении, регистрация проживания и иные документы, согласно каждой льготной категории.

8. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм. Количество посадочных мест – 564 (достаточное), используется рационально.

9. Все работники столовой имеют допуск к работе. На рабочем месте находятся в специальной одежде и перчатках. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; производственный инвентарь и посуда в достаточном количестве. Посуда без сколов и трещин. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

10. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии.

Вывод: Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Рекомендовано:

Расширить ассортимент булочной продукции

Члены Комиссии родительского контроля:

Калогова М. А.
Грибаченко А. И.
Стусеникина Н. С.
Чернышова Ж. В.
Серегина Г. В.

