



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 104
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА М.С. ХАРЧЕНКО ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

194100, СПб, ул.Харченко, 27

Тел/факс: (812) 295-17-87

АКТ № 2

Контроль организации питания обучающихся

Группа родительского контроля в составе:

Автух В.В. – заместитель директора по УВР, ответственная за организацию работы группы родительского контроля

Седова О.В., представитель родительской общественности обучающихся 1-х классов

Бачманова Н.Е., представитель родительской общественности обучающихся 2-х классов

Николаева В.Л., представитель родительской общественности обучающихся 3-х классов

Собилова З.Н., представитель родительской общественности обучающихся 4-х классов

провела проверку организации и качества питания обучающихся

Дата проверки: 24.11.2020г.

Время проверки: 8.40-8.55 – завтрак, 14.30-14.50 – обед

В ходе проверки установлено:

1. Питание обучающихся 1-4-х классов осуществляется по 10-дневному меню, утвержденному Управлением социального питания и согласованному с Роспотребнадзором.
2. Ежедневное меню для школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока.
3. Контрольная порция в наличии и соответствует вывешенному ежедневному меню.
4. В обеденном зале установлен кулер с питьевой водой, одноразовые стаканчики в наличии.
5. Обеденный зал рассчитан на 120 человек. В связи с угрозой распространения новой коронавирусной инфекции был составлен график питания детей в соответствии с правилами, утвержденными главным санитарным врачом РФ. Одновременно находиться в столовой могут только два класса (65 человека). За каждым классом закреплен стол. Рассадка детей осуществляется с соблюдением дистанции.
6. Перед входом в обеденный зал и в зале размещены информационные постеры о правилах поведения в школьной столовой, пользе пищевых продуктов.
7. Для каждого класса накрываются отдельные столы. Уборка и проветривание обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
8. В зале используется бактерицидный рециркулятор воздуха.
9. Обеденный зал чистый, салфетки, мыло, дезинфицирующие средства в наличии, соблюдается питьевой режим, столовая посуда без видимых повреждений (сколов). Рядом с умывальными раковинами размещаются бумажные полотенца, которые были в наличии во время завтрака и отсутствовали во время обеда.
10. Все сотрудники столовой и пищеблока снабжены средствами индивидуальной защиты в соответствии с санитарными нормами и правилами (маски, перчатки). Но персонал лишь частично обеспечен специальной санитарной одеждой (нет халата или куртки, брюк, но имеется головной убор).

11. Сбор отходов осуществляется в специально предназначенные промаркированные баки-сборники соответствующих объемов.

12. Классные руководители контролируют процесс начала и окончания приема пищи, соблюдение правил личной гигиены обучающимися.

13. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд:

на завтрак: бутерброд с повидлом (повидло, хлеб пшеничный), запеканка из творога, кофейный напиток, мандарин свежий.

на обед: салат из квашеной капусты с маслом растительным, борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной, рыба (филе трески) запеченная в сметанном соусе (гарнир-картофель отварной), компот из свежих яблок с витамином «С», вафли обогащенные, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный.

Группа родительского контроля отметила, что:

обучающиеся едят с удовольствием, предпочтения у детей разные: кто-то просит добавки, а есть те, которые даже не притронулись к запеканке, но выпили напиток и съели бутерброд. На обед кто-то отдал предпочтение первому блюду, а кто-то-отварному картофелю с рыбой.

Пищевые отходы от завтрака составили примерно 35 %.

Обед обучающиеся едят лучше, кроме рыбы.

Пищевые отходы от обеда составили примерно 20%.

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовления блюд нет.

Предложения и рекомендации:

1. Обеспечение персонала специальной санитарной одеждой.
2. Обеспечение наличия рядом с умывальными раковинами бумажных полотенец во время всех приемов пищи обучающихся.
3. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
4. Усиление контроля культуры принятия пищи обучающимися.
5. Результаты проверки довести до сведения членов Совета по питанию, родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

Члены группы родительского контроля по питанию:

Автух В.В. _____

Бачманова Н.Е. _____

Николаева В.Л. _____

Седова О.В. _____

Собирова З.Н. _____

С актом ознакомлен, экземпляр акта получен на руки:

Зав.производством Вахлис О.А. _____

подпись, дата

24.11.2020.