



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 № 3

Контроль организации питания обучающихся

Группа родительского контроля в составе:

Богданова В.В. – социальный педагог, и.о.ответственного за организацию работы группы родительского контроля.

Иванова И.П., представитель родительской общественности обучающихся 1-х классов

Седова О.В., представитель родительской общественности обучающихся 2-х классов

Бачманова Н.Е., представитель родительской общественности обучающихся 3-х классов

Николаева В.Л., представитель родительской общественности обучающихся 4-х классов

провела проверку организации и качества питания обучающихся

Дата проверки: 02.12.2021г.

Время проверки: 9.30-9.50 – завтрак, 14.20-14.40 – 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. 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).
10. Все сотрудники столовой и пищеблока снабжены средствами индивидуальной защиты в соответствии с санитарными нормами и правилами (маски, перчатки).
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: Каша рисовая жидкая с маслом сливочным (крупа рисовая, молоко сливочное, сахар, соль). Бутерброд с сыром (сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный) сахаром(чай, сахар) по меню банан свежий но была произведена замена на яблоко, что указано в бракеражном журнале.

на обед: огурец свежий, суп из овощей с птицей, сметаной, зеленью петрушки (капуста свежая белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый, масло сливочное, сметана, зелень петрушки, мясо птицы, соль), бефстроганов из отварного мяса (говядина, мука пшеничная, сметана, соль), каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль, масло сливочное)напиток лимонный (лимоны свежие, вода, сахар), йогурт в индивидуальной упаковке производителя 2,5% жирности, хлеб.

Группа родительского контроля отметила, что предпочтения у детей разные: кто-то просит добавки, а есть те, которые даже не притронулись к каше, но выпили чай и съели бутерброд.

Пищевые отходы от завтрака составили примерно 25 %.

Обед обучающиеся едят лучше.

Пищевые отходы от обеда составили примерно 15%.


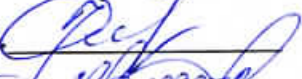

Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище, претензий к качеству приготовления блюд нет.

Было выявлено, что при приготовлении выпечки используются кисти с волосяным ворсом которые осыпаются.

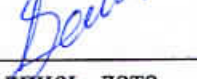
Предложения и рекомендации:

1. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Заменить кисти с волосяным покровом для приготовления выпечки на силиконовые кисти.
3. Усилить контроль культуры принятия пищи обучающимися.
4. Результаты проверки довести до сведения членов Совета по питанию, родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

Члены группы родительского контроля по питанию:

Богданова В.В. 
Бачманова Н.Е. 
Николаева В.Л. 
Седова О.В. 
Иванова И.П. 

С актом ознакомлен, экземпляр акта получен на руки:

Зав.производством Вахлис О.А. 02 12 2021 
подпись, дата