



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

ПРОТОКОЛ
родительского контроля за организацией горячего питания

Дата проведения: 05.05.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Автух В.В. – заместитель директора по УВР, ответственная 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

В ходе проверки установлено:

- ежедневное меню для школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- контрольная порция в наличии и соответствует вывешенному ежедневному меню;
- в зале используется бактерицидный рециркулятор воздуха.
- обеденный зал чистый, салфетки, мыло, дезинфицирующие средства в наличии, соблюдается питьевой режим, столовая посуда без видимых повреждений (сколов).
- все сотрудники столовой и пищеблока снабжены средствами индивидуальной защиты в соответствии с санитарными нормами и правилами (маски, перчатки), обеспечены специальной санитарной одеждой;
- сбор отходов осуществляется в специально предназначенные промаркированные баки-сборники соответствующих объемов;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

Выводы: установлено, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Автух В.В. _____

Бачманова Н.Е. _____

Николаева В.Л. _____

Седова О.В. _____

Иванова И.П. _____



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 № 4

Контроль организации питания обучающихся

Группа родительского контроля в составе:

Автух В.В. – заместитель директора по УВР, ответственная 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: 05.05.22

Время проверки: 10.00-10.15 – завтрак, 13.00-13.15 – 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. Ежедневно 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 72 человека. Составлен график питания детей в соответствии с правилами, утвержденными главным санитарным врачом РФ.
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.
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: бутерброд с сыром (сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный).

Примечание: осуществлена замена сыра на вареное яйцо, что нашло отражение в бракеражном журнале.

Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным. Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон). Зефир.

на обед: огурец свежий (огурец). Суп из овощей со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, сметана, соль).
Тефтели 1-й вариант (говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, сметана, соль).
Картофель отварной (картофель, масло сливочное, соль).
Компот из свежих яблок (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота).
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)

Группа родительского контроля отметила, что предпочтения у детей разные: кто-то ест с удовольствием, а есть те, которые даже не притронулись к гречневой каше, но выпили чай.

Пищевые отходы от завтрака и обеда составили примерно следующее соотношение: 15% завтрак, 35% – обед.


Предложения и рекомендации:

1. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Усилить контроль культуры принятия пищи обучающимися.
3. 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. 

Иванова И.П. 

С актом ознакомлен, экземпляр акта получен на руки:

Зав. производством  05.05.22  20
подпись, дата

Протокол
заседания Совета по питанию №5 от 5 мая 2022 года

Присутствовали:

Директор ГБОУ школы №104 имени М.С.Харченко И.А.Добренко

Председатель Совета по питанию-В.В.Автух

Заместитель председателя-заместитель директора по УВР М.В.Лебедева

Члены Совета:

Щеглова Н.Г.-ответственный за организацию питания в ОУ, секретарь комиссии

Богданова В.В.-социальный педагог

Егорова Л.Н.-председатель профкома

Представитель родительской общественности – Пономарева М.А.

Повестка :

1. Качество питания обучающихся.
2. Организация просветительской работы.
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.

Ход заседания

1. *Слушали* Н.Г.Щеглову, ответственного за организацию питания в ОУ. Н.Г.Щеглова информировала о качестве питания обучающихся.

Решение. В целом отметили удовлетворительное качество питания обучающихся.

2. *Слушали* В.В. Автух, председателя Совета по питанию. В.В.Автух информировала о необходимости просветительской работы по теме питания.

Решение. Довести до сведения классных руководителей о необходимости проведения бесед с обучающимися по теме культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся.

3. *Слушали* Н.Г.Щеглову, ответственного за организацию питания в ОУ, о проверке соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.

Решение. Отметить соответствие рациона питания согласно утвержденному меню. Усилить контроль соответствия заявленного меню и фактического меню. Все изменения фиксировать в бракеражном журнале готовой продукции.

Председатель Совета по питанию
Ответственный за организацию питания



В.В.Автух



Н.Г.Щеглова

Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результат органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, при наличии дефектов	Подпись члена бракеражной комиссии	Результат выполнения порционной блюда	Примечание
8.15	12.30	Торт с шоколадом и сливками Экспериментальная работа Шоколадный торт	5 5 5			5 5 5	
8.20		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Пирожки с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	
8.30		Вареники с начинкой из картофеля	5			5	

Дата и час изготовления: _____

Время снятия бракеража: _____

Наименование готового блюда: _____



МЕНЮ
бюджетное питание (12-18)

На « 5 » 5 2022 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего	ы (г)	
Завтрак							
Бутерброд с сыром (сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный)	20/5/20	2008	3	5,79	11,19	9,51	168,43
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным (крупа гречневая, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	250/10	2008	184	10,65	11,51	10	371,96
Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон)	200/10	2012	393	0,09	0,01	44	38,57
Зефир (зефир витаминизированный в индивидуальной упаковке)	35	ТТК	ТК № 008/21	3,50	1,17	49,00	224,00
Итого:	85,09			20,03	23,88	11,05	102,96
Обед							
Огурец свежий (огурец)	100	ТТК	ТК № 009/21	0,80	0,10	2,50	14,00
Суп из овощей со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, сметана, соль)	250/10	2008	95	3,00	4,20	10,20	91,00
Тефтели 1-й вариант (говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, сметана, соль)	110	2015	278	8,13	9,01	10,72	157,00
Картофель отварной (картофель, масло сливочное, соль)	180	2008	123	3,60	0,72	28,51	135,36
Компот из свежих яблок (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота)	200	УСП	ТК № 076	0,00	0,00	6,80	27,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами (хлеб ржано-пшеничный)	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Батон обогащенный микроэлементами (хлеб пшеничный)	15	УСП	ТК № 004	1,10	0,40	7,70	39,30
Итого:	127,63			18,63	14,73	79,13	524,96
Всего:	212,72			38,66	38,61	190,18	1327,92

Зав. производством.

Калькулятор.