

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №448 Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

**Акт проверки (внеплановый)**

**проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля в связи с поступившей информацией из социальной сети «ВКонтакте» сообщество «Школьный ревизорро (ОШМ)**

Дата проведения проверки: «13» марта 2023г.

Время проверки: 09:10- час

В присутствии директора ГБОУ СОШ №448 Е. М. Бельтюковой

**Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и учащихся, соответствие вкусовых характеристик и качество приготовления пищи.**

**Состав членов комиссии родительского контроля проводивших проверку:**  
Вавилина О. В. – представитель родительской общественности, 3б класс  
Малахова О. И. – представитель родительской общественности, 6б класс  
Шестакова О. В. – представитель родительской общественности, 4б класс  
Прошина В. П. – представитель родительской общественности 5а и 7б классы  
Пайкина В. В. - представитель родительской общественности 5б и 7б классы

<b>№</b>	<b>вопрос</b>	<b>да</b>	<b>нет</b>
1.	Наличие графика посещения столовой	+	
2	Размещение графика посещения столовой на сайте школы	+	
3	Наличие графика проветривания столовой	+	
4	Наличие циклического меню для ознакомления на информационном стенде в столовой	+	
5	Наличие ежедневного меню для ознакомления	+	
6	Размещение циклического меню для ознакомления на сайте школы	+	
7	Размещение ежедневного меню для ознакомления на сайте школы	+	
8	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
9	Проводятся ли снятие бракеража приготовленных блюд?	+	
10	Выявились ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
11	Соблюдается ли нормативы по массе блюд по приемам пищи и калорийности в соответствии с требованиями СанПин	+	
12	Соблюдается ли внешний вид работниками столовой?	+	

13	Наличие дежурных администраторов на входе в столовую	+	
14	Соблюдается ли санитарно-гигиенические нормы детьми?	+	
15	Проводиться ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
	Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности		+
	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

### **В ходе проверки установлено:**

Проверка проводилась во время завтрака 1а, 1б, 1в, 1г класса.

10 марта (пятница) согласно ежедневному меню на завтрак были:

Омлет с сыром, батон обогащенный микронутриентами, яблоко свежее, чай с сахаром и лимоном.

Родителями отмечено, что большинство детей едят омлет с сыром с удовольствием, но часть детей (примерно 1/3) не ест. По опросу детей о причинах отказа от предлагаемого блюда, выяснили, что «омлет не любят и не едят его даже дома».

Члены родительского контроля обратили внимание на ученицу 1а класса, Родионову А., которая отказалась от омлета из-за непереносимости лактозы (подтверждено справкой). Сотрудниками столовой ей были предоставлены, взамен омлета, два блюда на выбор: яйцо или макароны. Девочка отказалась.

Представителям родительского контроля продемонстрировали работу пищеблоков, рассказали о технологическом оборудовании и технологиях приготовления пищи, предложили продегустировать рационы, а также показали, как организовано обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. В ходе проверки были взяты контрольные порции и порция со стола школьников. Нарушений не выявлено.

Родители посетили производственные помещения школьной столовой и обеденный зал школы. Убедились, что помещения и оборудование пищеблоков хорошо оснащены и соответствуют всем установленным стандартам. Школьная столовая обеспечена необходимой столовой посудой, производственным инвентарем. Мытье и дезинфекция которых производится с соблюдением всех требований санитарно-гигиенических правил и норм.

Родители наблюдали за входом и выходом обучающихся в столовую. Отмечено, что все обучающиеся моют руки перед едой, соблюдают санитарные правила. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

### **Выводы комиссии:**

По результатам родительского контроля было установлено, что рацион питания соответствует меню, а процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологическими картами и требованиями к здоровому и качественному питанию. Не было предъявлено замечаний к организации питания, санитарно-техническому содержанию обеденного зала, а также состоянию мебели и посуды. Дегустация блюд показала высокие вкусовые характеристики и качество приготовленной пищи.

Комиссия отметила, что сотрудники столовой и классный руководитель контролируют питание детей с заболеваниями пищеварения согласно медицинским заключениям предоставленными врачом медицинского кабинета школы.

**Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:**

Вавилина Олеся Владимировна \_\_\_\_\_ (7911-989-69-58)

Малахова Олеся Ивановна \_\_\_\_\_ (7911-954-71-75)

Шестакова Ольга Валентиновна \_\_\_\_\_ (7905-222-46-70)

Прошина Вера Петровна \_\_\_\_\_ (7931-542-52-27)

Пайкина Валентина Владиславовна \_\_\_\_\_ (7981-893-12-03)

Директор ГБОУ СОШ №448

Е. М. Бельтюкова



С Актом внеплановой проверки ознакомлена

Заведующая производством \_\_\_\_\_ (Можжерина С. Я.)