

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

Протокол № 2
заседания Родительского контроля ГБОУ СОШ №448 от 19.09.2022

Присутствовали:

Врио директора ГБОУ СОШ № 448 - Гурьева Е. Г.
Ответственный по питанию – Тышкевич Т. А.
Председатель родительского комитета – Сандырев М. В.
Члены родительского комитета:
Вавилина О. В.
Малахова О. И.
Шестакова О. В.

Отсутствовали: -----

Повестка дня:

Проведение Акции «Родительский контроль за организацией питания»

Постановили:

1. Провести 21.09.2022 Аксию «Родительский контроль за организацией питания».

Врио директора ГБОУ СОШ №448 _____ Е.Г. Гурьева
Ответственный по питанию _____ Тышкевич Т. А.
Председатель родительского комитета _____ Сандырев М. В.

Члены родительского контроля:

Вавилина О. В. _____
Малахова О. И. _____
Шестакова О. В. _____

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

Акт проверки №1
Акция «Родительский контроль за организацией питания»

проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: «11» сентября 2022г.
Время проверки: 10:30 - час

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:

Тышкевич Т. А. – ответственный за организацию питания в ОУ

Вавилина О. В. – представитель родительской общественности, 2 класс

Малахова О. И. – представитель родительской общественности, 5 класс

Шестакова О. В. – представитель родительской общественности, 3 класс

№	вопрос	да	нет
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	Проводится 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?	+	
16	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
17	Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности		+
18	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

В ходе проверки установлено:

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

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Вавилина Олеся Владимировна _____

Малахова Олеся Ивановна _____

Шестакова Ольга Валентиновна _____

Тышкевич Татьяна Антоновна _____