

Акт

Проверки готовности школьной столовой и пищеблока комиссией родительского контроля по организации питания в ГБОУ школе-интернат № 20 Петроградского района Санкт-Петербурга

Нами Членами комиссии Бучневой А.А., Глебовой Н.М., Киселёвой Д.Б., Титовой Е.В., проведена проверка школьной столовой в присутствии зав.производства Макеевой Ю.Н.

Составили настоящий акт, в том, что 01.09.2022 года в 11.10 была проведена проверка работы столовой, пищеблока и наличия двухнедельного цикличного меню.

Проверкой установлено:

1. При посещении столовой и пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Поваром соблюдаются санитарные нормы. Медицинские книжки у сотрудников столовой имеются. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная, во время работы пользуются фартуками, косынками, перчатками. На кухне весь инвентарь, разделочные доски, ножи промаркированы, используются по назначению, хранятся в соответствие с нормами и требованиями СанПин.





2. При проверки сопроводительная документация – сертификаты на мясную и молочную продукцию были предоставлены заведующей производством Макеевой Ю.Н., сроки выдержаны. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Соответствующая учетно-отчётная документация: бракеражный журнал готовности блюд, журнал на гнойничковые заболевания ведутся. В цехах мясном, овощном, хлебном чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо.

3. Зал приёма пищи чистый. Обеденные столы чистые, обрабатываются после каждого приема пищи. Отсутствуют сколы на столовой посуде. Отсутствует влага на столовых приборах.

4. Меню на день проверки соответствовало, двухнедельное цикличное меню утверждено на 2022-2023 год.

Замечаний и нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

 А.А. Бучнева
 Е. В. Титова
 Д. В. Киселёва
 Н.М. Глебова

С актом ознакомлена зав.производства: Макеева Ю.Н.



Акт

о результатах проверки комиссией родительского контроля по организации питания в ГБОУ школа-интернат № 20 Петроградского района Санкт-Петербурга

24.11.2022 г.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась председателем комиссии Глебовой Н.М. (председателем ПК, учителем начальной школы); членом комиссии Бучневой А.А. (аналитик ЛОИ); представителями родительской общественности Киселёвой Д.Б.; Титовой Е.В.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд. Проверка температуры подачи готовых блюд.
5. Контроль размещения информации на сайте школы в разделе «Питание».

Проверкой установлено:

Организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2021-2022 учебном году

Ответственным за организацию питания школьников является Бучнева А.А.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, подписанное Генеральным директором АО «Фирма Флоридан» Костенюк О.Ю. и директором ГБОУ школа-интернат № 20 Манаскурт Т.Ю.

Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с

указанием наименования блюд, выхода продуктов. При взвешивании было установлено что выход порции соответствует массе заявленной в меню. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приема пищи предусмотрены три перемены по 20 минут. Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д.

2. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

3. Для соблюдения личной гигиены обучающихся при входе в столовую установлены раковины с проточной водой, оборудованные электрополотенцами, имеется сертифицированное жидкое мыло, а также автоматические санитайзеры для рук.

4. В ходе проверки было установлено что сотрудники пищеблока имеют санитарную одежду в виде кителя, брюк, шапочки, сменной обуви, а также соблюдают правила личной гигиены. При сервировке столов и приготовлении блюд используются перчатками. Температура подачи блюд соответствует нормам. Температура первых блюд 73 °С, вторых блюд 65°С, салат 12°С.

5. На сайте школы также имеется вся необходимая информация в разделе «Питание», а именно нормативные, локальные документы, цикличное двухнедельное меню, ежедневное меню, телефоны горячей линии, ответственного по питанию, сведений об организации питания и др.

Выводы:

Питание обучающихся в ГБОУ школе-интернат № 20 Петроградского района Санкт-Петербурга осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии:



Глебова Н.М.

Бучнева А.А.

Киселёва Д.Б.

Титова Е.В.

С актом ознакомлена зав.производства: Макеева Ю.Н.

