

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 420
Колпинского района Санкт-Петербурга

АКТ

от 14 ноября 2024г.

проведения мониторинга качества организации питания

В целях усиления контроля по организации питания в ГБОУ школе № 420 Колпинского района Санкт-Петербурга комиссия по осуществлению родительского контроля в составе:

Волкова Н.А., ответственный за организацию по питанию

Талировская Н.А., родитель обучающегося 9 класса

Макарова Н.А., родитель обучающегося 4 класса

Комиссией 14.11.2024 проведен мониторинг качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: 14.11.2024 г.

Время проверки: 12-40 час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

В ходе проверки установлено:

1. Соответствие блюд утвержденному меню – соответствует

Наименование блюда	Органолептическое соответствие		Весовое соответствие нормам отпуска
	Вкусовые качества	Темп. подачи блюд	
Суп картофельный с крупой и рыбой	соответствует	В норме	соответствует
Рагу из птицы	соответствует	В норме	соответствует
Салат «Яркий»	соответствует	В норме	соответствует
Сок фруктовый	соответствует		соответствует
Хлеб ржано-пшеничный	соответствует		соответствует

2. В обеденном зале: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые и кружки без сколов, столовые приборы чистые, сухие.

3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепцы).

4. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед детям понравился.

5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Блюда соответствуют меню и возрастной потребности детей. На момент проверки факта выдачи детям остывшей пищи не выявлено.

6. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 6 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок.

7. В обеденном зале каждый стол накрыт, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы. Питание детей происходит в соответствии с утвержденным графиком.

Вывод: Нарушений не выявлено. Признать работу столовой удовлетворительной.

Н.А. Волкова

Н.А.Макарова

Н.А Талировская