

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

АКТ

от 23 сентября 2022г.

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

Ежова Е.И., врач

Талировская Н.А., родитель обучающегося 7 класса

Макарова Н.А., родитель обучающегося 2 класса

Комиссией 23.09.2022 проведен мониторинг качества питания в школьной столовой.

Дата проверки: 23.09.2022 г.

Время проверки: 10-10 час.

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

В ходе проверки установлено:

1. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
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 (маски, перчатки, чепцы).
4. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак детям понравился.
5. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами совета порций. При дегустации члены совета отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Блюда соответствуют меню и возрастной потребности детей. На момент проверки факта выдачи детям остывшей пищи не выявлены.
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, используют дез. средства.
7. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Питание детей происходит в соответствии с утвержденным графиком.

Вывод: Признать работу столовой удовлетворительной, дежурство педагогов и питание учащихся продолжать в соответствии с графиками, родителям проводить разъяснительные беседы о вкусной и здоровой пище.

Н.А. Волкова

Е.И. Ежова

Н.А. Макарова

Н.А. Талировская