

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №346 НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

193231 ул. Подвойского18/3

тел/факс 588-96-00

Акт №1

общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей, обучающихся в ГБОУ школа №346 Невского района

от 16.05.2024

Время с 09.00 до 9.45

Комиссия в составе:

- членов Родительского контроля:

Белякова Ольга Александровна 3 «А» класс

Сукач Виктория Александровна 3 «А» класс

Черепенкова Ирина Геннадьевна 3 «Д» класс

Горбачева Галина Юрьевна 3 «Д» класс

- заместителя директора по УВР Богдановой Е.И.

- ответственный за питание ГБОУ школы №346 Андреева Л.Г.

составили настоящий акт в том, что 16 мая 2024 года в 09.00 была проведена по адресу: Коллонтай д.19, корп. 5, литер А проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами
- состоянии число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню
- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий
- столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил
- уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств
- для мытья рук установлены умывальные раковины
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- процент несъедаемости 20%

Вывод: в ГБОУ школе №346 Невского района организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны контролирующих проверяющих нет.



Члены общественного контроля:

Белякова Ольга Александровна 3 «А» класс *Белякова*

Сукач Виктория Александровна 3 «А» класс *Сукач*

Черепенкова Ирина Геннадьевна 3 «Д» класс *Черепенкова*

Горбачева Галина Юрьевна 3 «Д» класс *Горбачева*

- члены Родительского комитета:

- заместитель директора по УВР Богдановой Е.И. *Богданова*

- ответственный за питание ГБОУ школы №346 Андреева Л.Г. *Андреева*