

АКТ
проверки школьной столовой Родительским контролем Совета по питанию
ГБНОУ «Школа здоровья и индивидуального развития»
Красногвардейского района Санкт-Петербурга
Хасанская д. 18/3

от 22 октября 2024 г.

Комиссия в составе:

Гайдаренко Лидия Викторовна
Евдокимова Вера Оганесовна
Андронаки Ольга Анатольевна
Потехина Ирина Леонидовна
Прянишникова Екатерина Михайловна

составили настоящий акт в том, что 22 октября 2024г. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню соответствует цикличному двухнедельному сбалансированному меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга. Цикличное двухнедельное меню представлено на информационном стенде в столовой, меню на 22.10.2024 представлено рядом с раздачей. Все меню представлены на сайте школы для ознакомления. В школьном буфете для продажи представлены: выпечка (сладкая, сытная), салаты овощные, соки, молоко, вода в бутылках, печенье, фрукты. Оплата в буфете принимается Школьными картами и наличными.

2. Было проведено контрольное взвешивание порций и дегустация.






При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют весу, указанному в меню.

3. Организация питания: у входа в столовую детей встречают дежурный по столовой, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы и следят за порядком.

4. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, а также дезинфицирующие средства, столовые приборы лежат в удобных емкостях, посуда в которой подается еда без сколов.

5. Работники пищеблока во время работы обеспечены униформой (фартуки, колпаки, перчатки) а также масками для лица.

6. Уборка, рециркуляция воздуха и проветривание в столовой осуществляется регулярно, в соответствии с графиком. В доступе имеются автоматические антисептики для рук.

 Л.В. Гайдаренко
 В.О. Евдокимова
 О.А. Андронаки
 И.Л. Потехина
 Е.М. Прянишникова