

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 657 Приморского района
Санкт-Петербурга

Акт

проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой
образовательной организации

«20» мая 2022 года

Комиссия в составе:

1. И.О Директора ГБОУ школы № 657 Киселевой А.В.
2. Заместителя директора по АХР Понявина А.А.
3. Представителя комиссии родительского контроля Херсонской Т.С.
4. Представителя комиссии родительского контроля Иванченко А.Г.

Провели проверку качества питания в организации по следующим вопросам:

1. Наличия меню.
2. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню.
3. Отсутствия повторов блюд.
4. Отсутствия запрещенных продуктов и блюд.
5. Соответствия количества приемов пищи режиму функционирования организации.
Приказа об организации питания в ГБОУ школе № 657.
6. Приказа о назначении ответственного за организацию питания в ГБОУ школе № 657
Приказа об организации и функционирования бракеражной комиссии.
7. Качества готовой продукции.
8. Санитарное состояние зала столовой.
9. Графика посещения столовой.
10. Организация приема пищи обучающимися.
11. Соблюдение правил личной гигиены обучающимися.
12. Соблюдение графика питания обучающимися в связи с Covid -19.

В результате проверки установлено:

Меню, согласованного директором школы и директором ООО «Флоридан». . размещено на стенде перед входом в столовую, на информационном стенде в столовой и на официальном сайте школы. Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, имеется меню дня, соответствующее перспективному. Блюда в смежные дни не повторяются. Запрещенные продукты отсутствуют. График посещения столовой имеется. Приём пищи осуществляется в соответствии с графиками посещения столовой с ограничениями Роспотребнадзора, график обработки против Covid - 19 полностью соблюдается. Приказы об организации питания в ГБОУ школе №657, о назначении ответственного за организацию питания, о создании бракеражной комиссии имеются. Бракеражная комиссия работает в соответствии с действующими требованиями и положениями. Качество готовой продукции (вкус и цвет блюд) оценено на 5 баллов по пятибалльной шкале. Санитарное состояние обеденного зала-хорошее, внешний вид повара соответствует санитарным нормам. Правила личной гигиены учащимися соблюдаются, замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

А.В.Киселева

А.А.Понявин

А.Г.Иванченко

Т.С.Херсонская

С актом ознакомлена:

Зав. Производством
