

Отчет

о проведенном рейде родительского контроля качества организации питания обучающихся в ГБОУ школе №34 Невского района Санкт-Петербурга

В столовой ГБОУ школы №34 Невского района 11.04.2025 прошел плановый рейд Совета по питанию школы и родительского контроля по проверке качества организации питания обучающихся. В составе комиссии присутствовали родители обучающихся начальной школы 4Г и 1А классов.

В ходе рейда проверяющие ознакомились с меню обеда на 11.04.2025 года. Осмотрели зал для приема пищи, проанализировали загруженность обеденного зала в течение 1-ой смены обед, побеседовали с работниками пищеблока, наблюдали за процессом накрытия столов. А также, вели наблюдение за поведением обучающихся во время приема пищи и контролем со стороны сопровождающих педагогов. Членам родительской общественности была предоставлена возможность дегустации приготовленных блюд, произведено контрольное взвешивание порций, произведено измерение температурного режима блюд.

Меню дня соблюдается.

Школа		ГБОУ школа № 34 г. Санкт-Петербург				Утвердил:		должность		директор АО "КСП "Волна"					
Типовое примерное меню приготавливаемых блюд						фамилия		Яхина Н.О.							
Возрастная категория		7-11 лет				дата		1		9		2024			
								день		месяц		год			
Неде ля	День неде ли	Прием пищи	Раздел меню	Блюда		Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углево ды	Калорий ность	№ рецептуры	Цена			
8			гор.напиток	Кофейный напиток		200	1,50	1,30	22,40	107,00	432				
			хлеб черн.	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		20	1,60	0,85	6,70	36,00	1				
0			хлеб бел.	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		35	2,80	1,60	18,20	100,60	2				
1			фрукты	Мандарин		100	0,75	0,00	7,50	38,00	5				
2															
3			итого			565	18,41	16,75	67,05	609,5		104,4			
4	2	11	Обед	закуска	Салат из свежих огурцов с маслом растительным	60	0,42	6,00	1,40	62,6	19	156,5			
5			1 блюдо	Борщ сибирский со сметаной		205	6,73	5,39	8,50	109,7	80				
			2 блюдо	Рыба тушеная в томате с овощами		150	10,30	5,70	6,00	103,0	231				
7			гарнир	Картофель отварной с маслом сливочным		155	2,90	2,90	28,90	153,0	333				
8			напиток	Компот из свежих яблок		200	0,20	0,20	27,90	115,0	394				
				Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		40	3,20	1,70	13,40	72,0	1				
9			хлеб черн.												
0			хлеб бел.	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		40	3,20	1,85	20,78	115,00	2				
1															
2															
3			итого			850	26,95	23,74	106,88	730,3		156,5			
4	2	11	Итого за день:			1415	45,36	40,49	173,93	1339,8		260,9			

Температурный режим при подаче блюд не нарушен, специальная одежда работниками пищеблока используется. Недостатков в организации питания не выявлено.





Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 34 Невского района Санкт-Петербурга

« 11 » апреля 2025 12.40

АКТ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА,

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ПРЕДМЕТ ПРОВЕРКИ:

Организация питания в школе: Режим накрытия завтрак. 12.40 ; Температурный режим блюд порций, взятых со стола; Снятие пробы блюда обеда, напитка; Контрольное взвешивание порций; Качество обработки столовых приборов; Наличие суточных проб; ведение журнала бракеражной комиссии. Использование специальной одежды работниками пищеблока.

Как!

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Накрытие столов производится за 5-10 мин до прихода школьников. Температурный режим выверен. Блюда горячие. Меню расставлено на две недели, что можно на стенке посмотреть. Все меняется каждый день. Кроме мясного блюда присутствуют рыба, овощные салаты, фрукты, компоты из свежих фруктов, и сухофруктов, и соки. Конечно есть и первое блюда.

Замечания:

Блюдо произведено скетче пробы обеда при посещении. Для обеда есть и квашеный капуста, тира по-маринад с пюре, салат из квашеной капусты и свежих огурцов, и конечно компот. Блюда были горячие и вкусные.

На контроле:

После каждого посещения школьников производилась санитарная обработка столов и посуды. Столовые приборы обрабатываются в посудомоечной машине при 60-90°. Ведется журнал суточных проб, бракеражной комиссии. Все работники пищеблока в специальной одежде. В столовой очень чисто. Радуется, что работники пищеблока добросовестные к детям.

Подпись проверяющих:

Александр (Бурлакова С.В.)

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 34 Невского района Санкт-Петербурга

« 11 » апреля 2025 12.40

АКТ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА,

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ПРЕДМЕТ ПРОВЕРКИ:

Организация питания в школе: Режим накрытия завтрак. 12.40 ; Температурный режим блюд порций, взятых со стола; Снятие пробы блюда обеда, напитка; Контрольное взвешивание порций; Качество обработки столовых приборов; Наличие суточных проб; ведение журнала бракеражной комиссии. Использование специальной одежды работниками пищеблока.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Режим накрытия соответствует, тарелки порции соответствуют. Температурный режим соответствует нормам. Внешний вид и вкус блюд соответствующий. Взвешивание блюд соответствует нормативам и стандартам. Качество обработки столовых приборов - нареканий не имеет.

Замечания:

Суповые пробы присутствуют. Ведение журнала бракеражной комиссии соответствует. Внешний вид работников пищеблока нареканий не имеет.

На контроль:

Подписи проверяющих:

М. В. Зубарова С.А.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 34 Невского района Санкт-Петербурга

« 11 » апреля 2025 12.40

АКТ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА,

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ПРЕДМЕТ ПРОВЕРКИ:

Организация питания в школе: Режим накрытия завтрак. 12.40 ; Температурный режим блюд порций, взятых со стола; Снятие пробы блюда обеда, напитка; Контрольное взвешивание порций; Качество обработки столовых приборов; Наличие суточных проб; ведение журнала бракеражной комиссии. Использование специальной одежды работниками пищеблока.

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Питание детей в школе организовано в соответствии с установленными требованиями и находится на высоком уровне. Акт накрываются за 10-15 мин. до прихода детей в столовую. Температура блюд порций взята со стола для снятия пробы, соответствие порции, блюда были горячие. Напиток (компот) был комнатной температуры. Ознакомиться с меню можно на стенде. Меню составлено на две недели на каждый день. В меню есть мясное, рыбное и овощное блюда (салат), фрукты. Также готовится компот из свежих фруктов и сухофруктов.

Замечания:

- Для пробы обеда были поданы следующие блюда:
1. Первое блюдо - борщ.
 2. Второе блюдо - пюре с треской под маринадом, а также салат из квашеной капусты и салат из свежих огурцов.
 3. Третье - компот.

Все блюда были горячие (борщ и треска) и очень вкусные.

Ведется журнал суточных проб и проб бракеражной комиссии.

Проводится контрольное взвешивание порций. Санитарная обработка столов проводится после каждого посещения школьниками столовой. Столовые приборы обрабатываются в посудомоечной машине при 60-90°.

Ведется журнал суточных проб бракеражной комиссии.

Подпись проверяющих: Работники столовой одеты в спецодежду.

В столовой образцов чистота.

Работники с большей любовью относятся к детям и очень ответственно относятся к своим обязанностям.

Бурлаков В.И. 1