

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Протокол № 3 заседания Совета по питанию ГБОУ СОШ №516

Заседание ведет председатель Совета по питанию и.о директор школы Андреева Г.А.

Присутствовали:	Приглашенные:
Порываева А.М. – ответственный по питанию.	Евстафьева Е.С.- родитель обуч.
Бутко Е.А. – классный руководитель, член Совета по питанию	

Присутствовали 4 человека, отсутствующих нет.
Заседание правомочно.

Повестка дня:

- 1.Проверка организации качества питания в школьной столовой, контроль несъедаемости.
2. На основании визуального контроля Совет по питанию установил, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
- 3.Родконтроль провел проверку в школьной столовой ,проведен контроль несъедаемости продуктов питания в школьной столовой учениками 6 «А» класса выявили коэффициент несъедаемости :
 $0,3\text{кг}/30 \times 0,880\text{гр} \times 100\% = 1\%$ - оптимальный.
4. Дегустация обеда для 6 «А»класса. В составе следующих блюд:
 - икра свекольная -60 г,
 - суп крестьянский с крупой -200 г.,
 - фрикадельки из птицы, соус основной белый -100 гр.
 - рис отварной -150 гр,
 - сок фруктовый -200гр
 - хлеб ржано - пшен. обогащенный микронутриентами -20,
 - булочка творожная – 50 гр,
 - йогурт фруктовый в инд.упаковке-100гр.

Решение:

Вкусовые качества и внешний вид блюд соответствует нормам .Члены комиссии родительского контроля отметили ,что порции соответствует меню и возрастной потребности детей .Сотрудники столовой соблюдает гигиенический требования при работе в столовой.

Председатель Совета по питанию: и.о. директор

Андреева Г.А.

Секретарь Совета по питанию: Ответственный за организацию питания

Порываева А.М.

Дата 14 ноября 2024г.



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Протокол № *д*
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 14.10.2024 г.

Время проверки: 13-30 час.

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

Родительский контроль в составе:

1. Бутко Е.А.- родитель 7 « В » класса;
2. Евстафьева Е.С. – родитель 6 « А » класса;
3. Порываева А.М. – ответственный по питанию.

составили настоящий протокол в том, что 14 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой, проведен контроль несъедаемости продуктов питания в школьной столовой учениками 6 «А» и 5«А».

Родконтроль продегустировал обед который состоял;

1.Икра свекольная-60г.

2. Суп крестьянский с крупой-200г.

3. Фрикадельки из птицы ,соус основной белый-100г

4.Рис отварной-150г

5.Сок фруктовый -200г

6. Хлеб ржано-пшеничный-20г

7.Булочка творожная -50г

8. Йогурт фруктовый в инд.упаковке-100г Итого;Вес блюда 880 грамм,число детей -30 учащихся

Измерили коэффициент несъедаемости : $0,3\text{кг}/30 \times 0,880 \text{ гр.} \times 100\% = 1\%$

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).




4. Коэффициент несъедасмости оптимальный.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бутко Е.А. 
2. Евстафьева Е.С. 
3. Порываева А.М. 

Дата :14.11.2024



и.о Директора ГБОУ СОШ №516
Андреева Г.А.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №516
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

АКТ № 1

г. Санкт-Петербург

14 ноября 2024 года

Комиссия в составе родителей учащихся ГБОУ СОШ №516 Невского района Санкт-Петербурга: Бутко Е.А. классный руководитель (от 6а) и родитель 6 а класса Евстафьева Е.С. с ответственным за организацию питания Порываевой А.М., провели проверку соблюдения норм по обеспечению учащихся питанием, по графику работы столовой с целью повышения эффективности системы контроля качества питания.

Родительский контроль посетил помещение столовой, проверил соблюдение гигиенических и санитарных норм, накрытие столов к обеду работниками АО КСП «Волна», работу и ассортимент буфета, отпуск горячего питания на раздаче, уборку столов после принятия пищи обучающимися.

В ходе проверки выявлено: графики уборки столовой вывешены и соблюдаются, питание осуществляется по графику посещения столовой обучающимися, накрытие и уборка столов проходит без задержек и сбоев. Еда подается горячей, по норме и согласно меню.

Члены комиссии:

Порываева А.М.

Бутко Е.А.

Евстафьева Е.С.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа № 516
Невского района Санкт-Петербурга

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.12.2024
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Буримо Е. А.,
Евсеева Е. С., Горбачева А. А.
обуч. 5, 6 классов начального

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	✓
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	✓
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	✓
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	✓
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Предложения:

Расширить ассортимент
бюджетной продукции и включить в меню
для снижения рождаемости, что
отдельно, по запросу родителей.

Замечания:

Накрытые столы, не вовремя, убраться
уборку столов!

Отзыв:

Всё было очень вкусно!
Кроме нехватки соли 0,3 г/30. 0,888 * 100% =
= 10%

Дата

14.11.2024

Подпись

Берг, Александр А.И.

Расчет коэффициента несъедаемости Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах. Методика расчета: $\frac{\text{Масса остатков (кг)}}{\text{Масса выданных блюд (кг)}} \times 100\%$ Коэффициент несъедаемости = $\frac{0,3 \text{ кг} / 30 \cdot 0,880 \cdot 100}{\text{Масса выданных блюд (кг)}}$

Интерпретация результатов: До 10 % - оптимально; 10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций; Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню

Дата 14.11.2024

и.о. Директора ГБОУ СОШ №516