

по итогам проведения общественного родительского контроля питания в
ГБОУ школе №25 Петроградского района

21.11.2024

Время: 09.40

Цель проведения общественного родительского контроля – соответствие качества питания и организации работы столовой ГБОУ школы №25 требованиям к организации питания в образовательных учреждениях.

Члены комиссии общественного родительского контроля по питанию:

1. Степанова Елена Дмитриевна
2. Титова Дарья Юрьевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ школе №25 Петроградского района Санкт-Петербурга

На момент проверки установлено (фотоотчет в приложении №1):

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед);
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, 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 1-11 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших и старших классов разделено по времени в соответствии с новыми СанПин.

В столовой есть график проветривания, график обеззараживания, график проведения текущей влажной уборки и генеральной уборки. При дегустации завтрака и обеда родители отметили, что вкусовые качества еды соответствуют норме, блюда приготовлены с пониженным содержанием соли, сбалансированы по сочетанию белков / жиров / углеводов. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Прогдегустированные блюда отличаются приятным вкусом, необходимой в соответствии с рецептурой кулинарной консистенцией, обладают необходимой пищевой ценностью, предусмотренной для учащихся различных возрастных категорий. Необходимо отметить, что и в меню завтрака, и в меню обеда включены фрукты и овощи как источники необходимой клетчатки. Таким образом, предлагаемые учащимся блюда отвечают всем необходимым требованиям и отличаются питательностью и высокими вкусовыми качествами.

Организация питания: для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, бумажными полотенцами, антисептиками. Дети сушат руки при помощи бумажных полотенец. В

обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Само помещение столовой убрано, все поверхности чистые, сделан ремонт. Помещение светлое, просторное, мебель чистая, удобная, эргономичная. В обеденном зале на стойке буфета находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в зоне раздаче пищи. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, мытью посуды, уборке помещений.

Брокеражные журналы регулярно и своевременно ведутся, каких-либо недостатков, ошибок или недочетов в ходе их проверки выявлено не было.

На стенде имеется полная информация по поводу получения кэшбека на карту Мир при оплате питания учащихся (полдников).

В 2023/2024 учебном году столовая была оборудована холодильником для хранения пищи для учащихся, находящихся на особом питании по медицинским показаниям. Температура в холодильнике измеряется с помощью постоянно находящегося в нем термометра, которая регулярно проверяется, фиксируется и отслеживается. Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым к организации питания в образовательных учреждениях, организация столовой соответствует требованиям СанПина. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Степанова Елена Дмитриевна

Титова Дарья Юрьевна

Фотоотчет

Все ключевые, наиболее важные сведения, касающиеся организации питания, представлены на специальном стенде «Информация».

ИНФОРМАЦИЯ

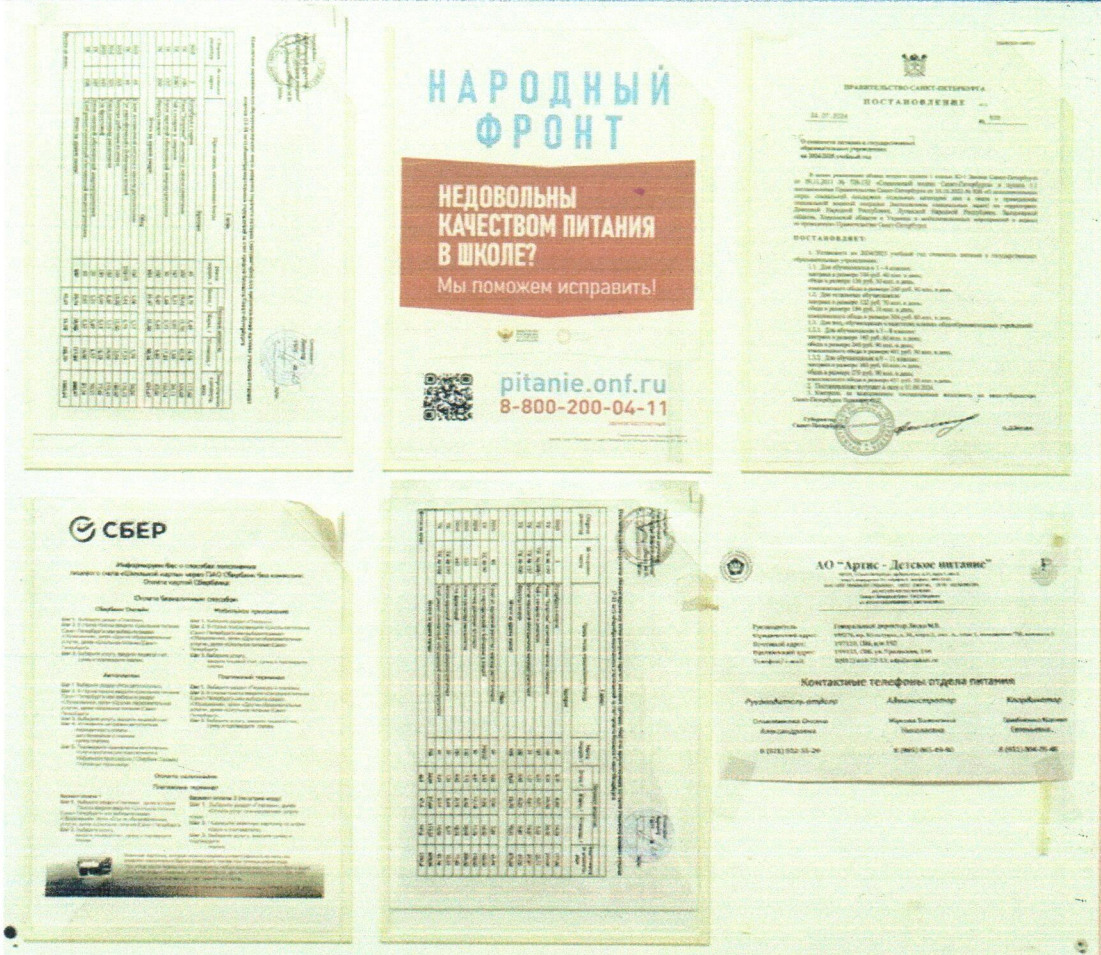


График (питания) приёма пищи:

2 стол		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
10.20-10.40	1б зоп + 3б	3/3 2/4
10.40-11.00	3а	12
11.20-11.40	6а	9
11.40-12.00	9б + 9в	5 2/1
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
13.20-13.40	1б зоп + 3б	3/3 2/4
13.40-14.00	3а	12
14.10-14.30	6а	9
14.30-14.50	9б + 9в	5 2/1

1 стол		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
10.20-10.40	1б + 2б	4/1 3/2
10.40-11.00	2а	4
11.20-11.40	5а	7/1
11.40-12.00	9а	8
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
13.20-13.40	1б + 2б	4/1 3/2
13.40-14.00	2а	4
14.10-14.30	5а	7/1
14.30-14.50	9а	8

3 стол		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
10.20-10.40	1а зоп	10/1
10.40-11.00	1а	6
11.20-11.40	7а	4
11.40-12.00	10б + 10в	6/2
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
13.20-13.40	1а зоп	10/1
13.40-14.00	1а	6
14.10-14.30	7а	4
14.30-14.50	10б + 10в	6/2

4 стол		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
10.20-10.40	1в зоп + 4б	4 3/3
10.40-11.00	5б + 5в + 4б	3/4 4/3
11.20-11.40	8а	6
11.40-12.00	7/8б + 11а	1/4
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛ-ВО УЧАЩ.
13.20-13.40	1в зоп + 4б	4 3/3
13.40-14.00	5б + 5в + 4б	3/4 4/3
14.10-14.30	8а	6
14.30-14.50	7/8б + 11а	1/4

ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ

АО «Артис - Детское питание»
Лысково М.В.

2024 г.

МЕНЮ 2 неделя 4 день

Наименование	Выход, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Уг-льст., г.	Энерг. Цен., к.
ЗАВТРАК (7-11 ЛЕТ)					
Бутиерброд с сыром	40	8,70	8,40	14,58	117,00
Каша овсяная с яблоками молочная жидкая с маслом сливочным	160	4,80	7,30	30,02	265,00
Чай с сахаром и лимоном	185	0,25	0,01	5,56	26,13
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Батон мясной обогащенный микр.	25	1,57	0,61	14,87	87,92
Итого завтрак:	15,72	16,72	74,83	543,05	
ОБЕД (7-11 ЛЕТ)					
Салат витаминный (1-й вариант)	60	0,73	2,00	7,66	71,34
Рассольник ленинградский с птицей и сметаной	200/10/10	2,51	6,40	16,20	165,00
Жаркое по-домашнему со свиной	240	16,40	15,40	28,81	290,60
Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	77,40
Батон мясной обогащенный микр.	50	3,75	1,45	25,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микр.	40	2,65	0,35	16,96	81,58
Итого обед:	26,94	25,78	113,51	816,92	

Заведующий производством _____

АО «Артис - Детское питание»
Лысково М.В.

2024 г.

МЕНЮ 2 неделя 4 день

Наименование	Выход, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Уг-льст., г.	Энерг. Цен., к.
ЗАВТРАК (12-18 ЛЕТ)					
Бутиерброд с сыром	40	8,70	8,40	14,58	117,00
Каша овсяная с яблоками молочная жидкая с маслом сливочным	200	6,80	9,90	36,78	289,50
Чай с сахаром и лимоном	185	0,25	0,01	5,56	26,13
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
Батон мясной обогащенный микронутриентами	30	1,88	0,73	17,84	105,34
Итого завтрак:	18,03	18,54	84,56	584,97	
ОБЕД (12-18 ЛЕТ)					
Салат витаминный (1-й вариант)	100	0,90	2,40	7,68	77,39
Рассольник ленинградский с птицей и сметаной	250/10/10	5,00	6,94	18,10	186,00
Жаркое по-домашнему со свиной	280	14,41	17,50	37,10	367,25
Сок фруктовый	180	0,90	0,18	18,18	77,40
Батон мясной обогащенный микронутриентами	50	3,75	1,45	25,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	2,65	0,35	16,96	81,54
Итого обед:	27,61	28,82	123,72	921,52	

Заведующий производством _____

График проветриваний:

График проветривания столовой

СанПиН 2.4.2.2821-10

Время проветривания	Наружная температура, С	Длительность проветривания помещения в малые перемены, мин	Длительность проветривания помещения в большие перемены, мин	Ответственный	Подпись
8.30-9.00	От +10 до +6	4-10	25-35	Смирнов Ю.Н.	<i>Ю.Н.</i>
10.00-10.30	От +5 до 0	3-7	20-30	Смирнов Ю.Н.	<i>Ю.Н.</i>
12.50-13.10	От 0 до -5	2-5	15-20	Смирнов Ю.Н.	<i>Ю.Н.</i>
14.50-15.00	От -5 до -10	1-3	10-15	Смирнов Ю.Н.	<i>Ю.Н.</i>
16.00-16.30	Ниже -10	1-1,5	5-10	Смирнов Ю.Н.	<i>Ю.Н.</i>

График проведения ежедневных влажных уборок

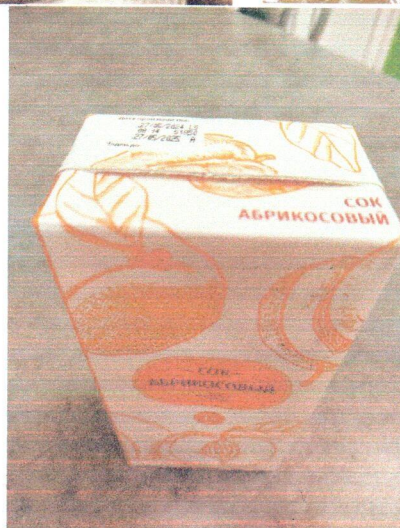
График проведения ежедневных влажных уборок столовой с обработкой всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

Наименование дезинфицирующего средства	Время уборки	Ф.И.О. сотрудника, проводящего дезинфицирующую обработку	Дата и подпись сотрудника, проводящего дезинфицирующую обработку													
			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
0,01% раствор «Блеа-Универс» (для мытья пола)	9-30	Лещинская	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
1% раствор «Блеа-Универс» (для мытья поверхностей)	11-00		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	12-30		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	15-00		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	17-30		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

3 раковины с жидким мылом, салфетки для рук, дозатор с антисептиком, кулер с питьевой водой



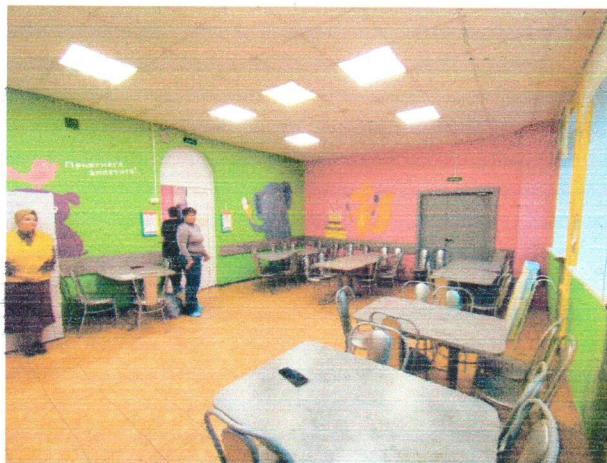
Вся пища, поступающая в школу, имеет необходимые маркировки



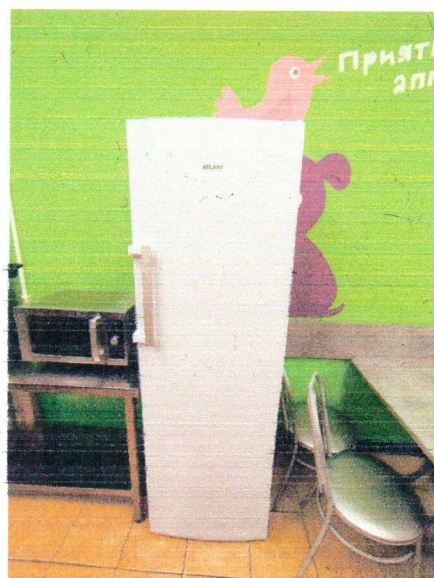
Все поверхности стерильно чистые, блюда полностью соответствуют, предъявляемым к ним требованиям.



Помещение столовой подвергается регулярной уборке после каждого приема пищи



Холодильник для хранения пищи чистый и внутри, и снаружи, температура проверяется с помощью градусника, ведется журнал учета температуры и уборки холодильного оборудования



ЖУРНАЛ

учета температурного режима холодильного оборудования ATLANT X-16202-100

ГБОУ школы № 25 Петроградского
района Санкт-Петербурга
ул. Б. Зеленина, д. 30, литер А

НАЧАТ 4. сентября 2023
ОКОНЧЕН с по 20 г.

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С																														
		Дни месяца																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Столовая (обеденный зал)	ATLANT X-16202-100	утро	X	X	5	4	6	5	6	X	X	8	5	X	6	5	X	6	6	5	6	6	X	X	6	X	X	X	X	X	X	
		вечер	X	X	5	6	5	6	5	X	X	5	5	X	6	6	X	6	5	6	6	X	X	6	X	X	X	X	X	X	X	X

Месяц сентябрь

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С																														
		Дни месяца																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Столовая (обеденный зал)	ATLANT X-16202-100	утро	X	X	4	5	5	5	X	5	4	5	5	5	X	6	5	6	5	6	X	X	5	5	5	5	5	X	5	X		
		вечер	X	X	5	5	5	5	X	4	5	5	6	4	X	5	5	5	5	X	X	5	5	5	5	5	X	5	X	X		

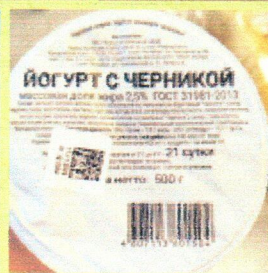
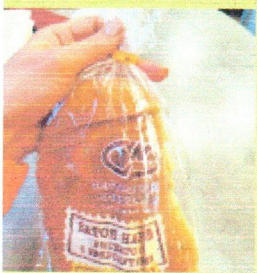
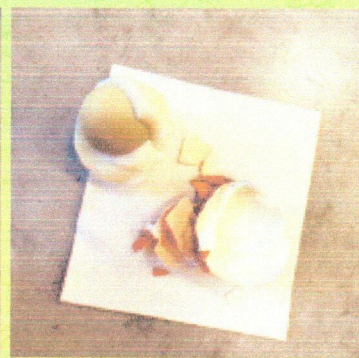
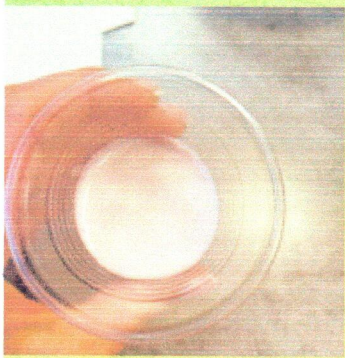
Месяц октябрь

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С																														
		Дни месяца																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Столовая (обеденный зал)	ATLANT X-16202-100	утро	5	5	5	5	X	5	5	6																						
		вечер	5	5	5	5	X	6	6																							

Журнал разморозки и уборки холодильного оборудования

Начат «08» декабря 2024 г.
Окончен « » 20 г.

Дата разморозки	Признак разморозки (уборки)	Наименование объекта		Выполнение работ (дата, время)	Ф.И.О. ответственного	Дата разморозки	Признак разморозки (уборки)	Наименование объекта		Выполнение работ (дата, время)	Ф.И.О. ответственного
		Наименование	Площадь, м ²					Наименование	Площадь, м ²		
05.04.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	02.09.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	
12.04.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	09.09.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	
19.04.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	16.09.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	
26.04.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	23.09.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	
03.05.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	30.09.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
10.05.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	07.10.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
17.05.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	14.10.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
24.05.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	21.10.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
31.05.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	28.10.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
07.06.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	04.11.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
14.06.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	11.11.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
21.06.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	18.11.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
28.06.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	25.11.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
05.07.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	02.12.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
12.07.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	09.12.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
19.07.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	16.12.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя
26.07.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя	23.12.2024	Уборка	Стеклозид, 61 м ²	1	Холодильник № 4101340000118	Женя



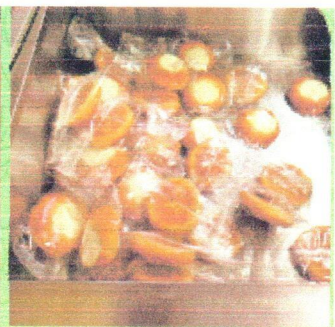
Школа **15**
 Наименование блюда:
 Каша "Ягтарная" (я) овсяна с яблоками) **9.40**
 Изготовитель, адрес изготовителя:
 АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»
 Адрес: СПб, 19-я л-я ВО, д. 32, к. 3, лит II
 ФИО ответственного лица: Дворникова Е.В.
 Количество (кг): **27.400/2**
 Дата и время изготовления: **21 НОЯ 2024**
 Срок хранения: 2 часа
 Хранить при температуре не ниже 65 °С

Школа **15**
 Наименование блюда:
 Каша "Ягтарная" (я) овсяна с яблоками) **09.40**
 Изготовитель, адрес изготовителя:
 АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»
 Адрес: СПб, 19-я л-я ВО, д. 32, к. 3, лит II
 ФИО ответственного лица: Дворникова Е.В.
 Количество (кг): **27.400/1**
 Дата и время изготовления: **21 НОЯ 2024**
 Срок хранения: 2 часа
 Хранить при температуре не ниже 65 °С

Школа **15**
 Наименование блюда:
 Матра паровые **9.40**
 Изготовитель, адрес изготовителя:
 АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»
 Адрес: СПб, 19-я л-я ВО, д. 32, к. 3, лит II
 ФИО ответственного лица: Дворникова Е.В.
 Количество (кг): **158**
 Дата и время изготовления: **21 НОЯ 2024**
 Срок хранения: 2 часа
 Хранить при температуре от 2 до 6 °С

13:15

№	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма
1	Сметана 20%	кг	10	1200	12000
2	Сметана 10%	кг	10	1000	10000
3	Сметана 5%	кг	10	800	8000
4	Сметана 3%	кг	10	600	6000
5	Сметана 1%	кг	10	400	4000
6	Сметана 0%	кг	10	200	2000
7	Сметана 25%	кг	10	1500	15000
8	Сметана 30%	кг	10	1800	18000
9	Сметана 35%	кг	10	2100	21000
10	Сметана 40%	кг	10	2400	24000
11	Сметана 45%	кг	10	2700	27000
12	Сметана 50%	кг	10	3000	30000
13	Сметана 55%	кг	10	3300	33000
14	Сметана 60%	кг	10	3600	36000
15	Сметана 65%	кг	10	3900	39000
16	Сметана 70%	кг	10	4200	42000
17	Сметана 75%	кг	10	4500	45000
18	Сметана 80%	кг	10	4800	48000
19	Сметана 85%	кг	10	5100	51000
20	Сметана 90%	кг	10	5400	54000
21	Сметана 95%	кг	10	5700	57000
22	Сметана 100%	кг	10	6000	60000



Итого: 12,40
 Поставщик: ООО «ФОРМА»
 Наименование: Супорез картофельный
 АО «ФОРМА ФУДИТАН»
 Адрес: СПб, 19-я 3-я ВО, д. 32, к. 3, лит И
 ФИО ответственного лица: Дворникова Е.В.

Количество (кг): 21 НОЯ 2024 16,100/3
 Дата и время изготовления: 12,080
 Срок хранения: 2 часа
 Хранить при температуре не выше 65 °С

Итого: 12,40
 Поставщик: ООО «ФОРМА»
 Наименование: Супорез картофельный
 АО «ФОРМА ФУДИТАН»
 Адрес: СПб, 19-я 3-я ВО, д. 32, к. 3, лит И
 ФИО ответственного лица: Дворникова Е.В.

Количество (кг): 0н 21 35,600/3
 Дата и время изготовления: 21 НОЯ 2024
 Срок хранения: 2 часа
 Хранить при температуре не выше 65 °С

Итого: 12,40
 Поставщик: ООО «ФОРМА»
 Наименование: Супорез картофельный
 АО «ФОРМА ФУДИТАН»
 Адрес: СПб, 19-я 3-я ВО, д. 32, к. 3, лит И
 ФИО ответственного лица: Дворникова Е.В.

Количество (кг): 0н 21 35,600/2
 Дата и время изготовления: 21 НОЯ 2024
 Срок хранения: 2 часа
 Хранить при температуре не выше 75 °С

