

# Акт проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ ФМЛ № 366 Московского района Санкт-Петербурга

«05» февраля 2024г.

## Комиссия в составе:

- Членов Совета по питанию:

Цветкова Т.К. – директор;

Конопатова А.В. – заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания;

Леонтьева М.П. – медсестра;

Конопатова Л.С. – представитель педагогического коллектива, председатель профсоюзного комитета;

Бирук Н.В. – лаборант IT-куба;

Ковалева Т.Н.

Чертов В.О.

Максимович А.В.

Морева Е.С.

Бойцова М.И. – представители родительского комитета.

Составили настоящий акт в том, что 05 февраля 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

## Время проверки:

1) 09ч.45м. – 11ч.10м. (1 большая перемена)

2) 13ч.00м. – 15ч.00м. (4 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 05 февраля было предложено: **Завтрак:** каша «Янтарная», чай с сахаром, яблоко свежее, йогурт фруктовый м.д.ж.2,5%, батон нарезной обогащённый микронутриентами. **Обед:** огурец солёный порционно, суп картофельный с горохом и гречками, котлеты рубленые из филе куриного, каша гречневая рассыпчатая, сок фруктовый (персиковый), батон нарезной обогащённый микронутриентами, хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами.

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии.

При взвешивании фактическая масса каждой порции/блюда соответствовала установленным требованиям, в соответствии с возрастной потребностью детей.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные из числа педагогического персонала: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Сломанной мебели нет.

4. Результаты осмотра пищеблока:

Наличие сколов на посуде: присутствует/отсутствует, столы: чисто вытерты/имеются

загрязнения, специальные принадлежности для мытья столов: используются/не используются, загрязненная посуда моется: своевременно/не своевременно, требования к хранению продуктов и сроки хранения продуктов и блюд: соблюдаются/не соблюдаются, исправность оборудования пищеблока: исправно/не исправно, температурный режим в холодильных и морозильных камерах: соблюдается/не соблюдается.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Усилить контроль за принимаемой от поставщиков продукцией.

**ЗАМЕЧАНИЯ:**

Отсутствуют

С актом комиссии ознакомлена:  Заведующий производством столовой Швицева Н.Н.

**Члены совета по питанию:**

Цветкова Т.К.  
Конопатова А.В.  
Леонтьева М.П.  
Конопатова Л.С.  
Бирук Н.В.



Ковалева Т.Н.  
Чертков В.О.  
Максимович А.В.  
Морева Е.С.  
Бойцова М.И.

  
  
  
  
