

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

«21» ноября 2025г.

Комиссия в составе:

- Членов Совета по питанию:

Косырев К.А. – и.о. директора;

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. – документовед;

Представители родительского комитета:

Ковалева Т.Н.

Чертов В.О.

Максимович А.В.

Морева Е.С.

Бойцова М.И.

Составили настоящий акт в том, что 21 ноября 2025 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

1. 09ч.45м. – 10ч.05м. (1 большая перемена)
2. 11ч.55м. – 12ч.15м. (3 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

3. Школьной столовой на 21 ноября было предложено: **Завтрак:** омлет натуральный; чай с сахаром; бутерброд с сыром и огурцом; апельсин свежий; зефир витаминизированный; **Обед:** салат из квашеной капусты; суп картофельный с горохом и гречками; жаркое по-домашнему со свининой; компот из смеси сухофруктов; батон нарезной обогащённый микронутриентами; хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами.
4. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии.
5. При взвешивании несоответствий не выявлено
6. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
7. 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.

8. 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:

Продолжать строгий контроль

ЗАМЕЧАНИЯ:

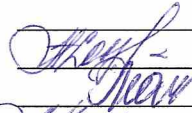
нет

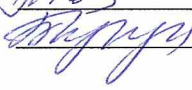
С актом комиссии ознакомлена: 

Заведующий производством столовой Еремичева Н.П.

Члены совета по питанию:

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





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

