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

«02» сентября 2026г.

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. – документовед;

Представители родительского комитета:

Тимофеев А.С.

Чертов В.О.

Ансас Н.

Морева Е.С.

Бойцова М.И.

Составили настоящий акт в том, что 02 сентября 2026 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки:

1. **09ч.30м. – 10ч.05м. (перед началом завтраков;1 большая перемена)**
2. **11ч.55м. – 12ч.15м. (3 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

3. Школьной столовой на 02 сентября было предложено: **Завтрак:** каша пшеничная вязкая с тыквой, бутерброд с яйцом, кофейный напиток с молоком, свежая груша,; **Обед:** салат из квашеной капусты; суп картофельный с горохом и гренками, печень, тушеная в соусе сметанном; рагу овощное; компот из свежих яблок; 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 Фролова Е.С.

Члены совета по питанию:

Цветкова Т.К.	_____	Тимофеев А.С.	_____
Конопатова А.В.	_____	Чертов В.О.	_____
Леонтьева М.П.	_____	Ансас Н.	_____
Конопатова Л.С.	_____	Морева Е.С.	_____
Бирук Н.В.	_____	Бойцова М.И.	_____

Школа: ГБОУ ФМЛ № 366 | Отд./корп: | День: 02.09.2026

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	ТТК-19.8	Каша пшеничная вязкая с тыквой	180	40,00	250,10	8,70	8,45	34,80
	хлеб	ТТК-1.41	Бутерброд с яйцом	50	23,40	122,80	5,10	7,15	10,65
	гор.напиток	ТТК-45.8	Кофейный напиток с молоком	200	15,00	95,00	3,80	3,60	11,90
	фрукты	338/2011	Груша свежая	100	45,00	47,00	0,40	0,30	10,30
				530	123,40	514,90	18,00	19,50	67,65
Завтрак 2									
Обед	закуска	40/2008	Салат из квашеной капусты	60	10,00	49,80	0,96	3,06	4,62
	1 блюдо	81/116	Суп картофельный с горохом и гренками	205	30,00	114,02	5,27	3,74	15,10
	2 блюдо	ТТК-28	Печень, тушённая в соусе сметанном	120	65,20	181,00	10,26	11,40	8,80
	гарнир	ТТК-35.12	Рагу овощное	150	40,00	92,20	2,55	4,40	10,60
	напиток	418/2024	Компот из свежих яблок	200	30,00	82,00	0,15	0,14	19,19
	хлеб бел.	ТТК-15.1	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	5,00	136,00	4,00	2,32	25,98
	хлеб черн.	ТТК-15.2	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	5,00	92,00	3,20	1,70	20,40
				825	185,20	747,02	26,39	26,76	104,69