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

«22» 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. **10ч.50м. – 11ч.10м. (перед началом завтраков;2 большая перемена)**
2. **13ч.00м. – 13ч.20м. (5 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

3. Школьной столовой на 02 сентября было предложено: **Завтрак:** каша манная молочная жидкая, бутерброд с сыром, какао с молоком, печенье витаминизированное, свежая груша,; **Обед:** салат из свеклы с яйцом; суп из овощей с курицей отварной и сметаной, печень, тушеная в соусе сметанном; паста Болоньезе «по-школьному»; сок фруктовый (персиковый); 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 23.09.2026

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	ТТК-4.3	Каша манная молочная жидкая	150	123,40	186	9	8	21
	гор.напиток	ТТК-43.3	Какао с молоком	200		116	4	4	16
	хлеб	ТТК-1.43	Бутерброд с сыром	40		106	4	4	14
	конд. изд.	ТТК-12.25	Печенье витаминизированное	20		88	1	3	15
	фрукты	338/2011	Груша свежая	100		47	0	0	10
Завтрак 2									
Обед	закуска	52,209/20	Салат из свеклы с яйцом	80		80	4	6	4
	1 блюдо	64/2012	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	210	185,20	81	3	4	9
	2 блюдо	ТТК-9.33	Паста Болоньезе "по-школьному"	240		241	9	13	35
	напиток	ТТК-13.14	Сок фруктовый (персиковый)	200		76	1	0	15
	хлеб бел.	ТТК-15.1	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50		136	4	2	26
	хлеб черн.	ТТК-15.2	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40		92	3	2	20