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

«09» октября 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.45м. – 10ч.05м. (перед началом завтраков;1 большая перемена)**
2. **11ч.55м. – 12ч.15м. (3 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

3. Школьной столовой на 09 октября было предложено: **Завтрак:** омлет натуральный, бутерброд с сыром, чай с сахаром, апельсин свежий, зефир,; **Обед:** салат из квашеной капусты; суп картофельный с горохом и гренками, жаркое по-домашнему с курицей; сок фруктовый (яблочный); 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 09.10.2026

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	ТТК-6.3	Омлет натуральный	150	123,40	220	13	14	11
	гор.напиток	ТТК-43.1	Чай с сахаром	200		40	0	0	10
	хлеб	ТТК-1.43	Бутерброд с сыром	40		106	4	4	14
	фрукты	338/2011	Апельсин свежий	100		43	1	0	8
	конд. изд.	ТТК-12.12	Зефир	26		101	0	0	25
Завтрак 2									
Обед	закуска	40/2008	Салат из квашеной капусты	60		50	1	3	5
	1 блюдо	81/116	Суп картофельный с горохом и гренками	205	185,20	114	5	4	15
	2 блюдо	ТТК-9.16	Жаркое по-домашнему с курицей	240		229	10	13	18
	напиток	442/2008	Сок фруктовый (яблочный)	200		86	1	0	20
	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