Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 535
Калининского района Санкт-Петербурга

2026 – 2027 учебный год

АКТ № 3
Проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ СОШ № 535
от «10» ноября 2026 года

Комиссия в составе:
Присутствовали- Иванова Н.В. – председатель, директор школы
Хайтул Е.А. – организатор питания
Нескоромнюк Е. В.. – врач
Кожевникова С.Н. – родитель
Гетман О.В. – родитель
Квитко Е.Ю – родитель
Скурихина Ю.А. – родитель
Вахрушева Т.А. - родитель
Муслимова Н.А. – учитель начальных классов
Велькошевская Е.А. – секретарь совета

Составили настоящий акт в том, что «10» ноября 2026 года была проведена проверка организации питания обучающихся по плану:

- организация питания;
- качество питания, меню;
- Соблюдение санитарных норм и гигиенических требований в обеденном зале.

В ходе проверки выявлено:
составили настоящий акт в том, что «10» ноября 2026 года была проведена проверка организации питания обучающихся по плану:

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется ответственным по питанию и администрацией школы.
- На сайте ГБОУ СОШ №535 размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания , двухнедельное сезонное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии супа картофельного с бобовыми и гренками, плова со свининой.
- При взвешивании готового блюда – суп картофельный с бобовыми и гренками, полученная масса равнялась 210 г, что соответствует норме (выход готового блюда – 210 г). При взвешивании готового блюда – плов со свининой, полученная масса равнялась 240 г. что соответствует норме (выход готового блюда – 240 г).
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: В школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

.

Члены комиссии:

Иванова Н.В.
Хайтул Е.А.
Нескоромнюк Е. В..
Кожевникова С.Н. – родитель
Гетман О.В. – родитель
Квитко Е.Ю – родитель
Скурихина Ю.А. – родитель
Вахрушева Т.А. - родитель
Муслимова Н.А.
Велькошевская Е.А.

Завпроизводством _____ Хокконен А.А.

Повар _____ Ю.В. Савельева