

Акт
по итогам проведения родительского контроля питания в
ГБОУ школе № 449 Пушкинского района Санкт – Петербурга

29.09.2026 год

Время: 9.30;

Цель проведения родительского контроля, предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Григорьева Е. А.

Администратор, ответственный по питанию

Немова Е.М.

Заведующая производством

Представители родительской общественности:

3б класс Язовская Анна Александровна;

2а класс Дмитриева Ольга Павловна;

2в класс Макарова Богдана Даниловна;

4а класс Крутько Ирина Викторовна;

1 б класс Кривошей Оксана Николаевна;

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой на момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Школьной столовой на 29 сентября было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

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 контроля:

Григорьева Е.А.-

Немова Е.М.-

Язовская А.А.-

Дмитриева О.П.-

Крутько И.В. –

Макарова Б. Д. –

Кривошей О.Н.-

Александрова С. Н.

Васильева Ф. А.

Вет