

ГБОУ средняя общеобразовательная школа № 303  
с углубленным изучением немецкого языка  
и предметов художественно-эстетического цикла  
имени Фридриха Шиллера  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

АКТ № 1  
по итогам проведения проверки  
Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся  
ГБОУ СОШ № 303 (1 площадка)

26.09.2022.

Время: 09.15

Цель проведения проверки: контроль организации и качества питания обучающихся, соблюдение сотрудниками столовой санитарно-гигиенических норм.

Мы, Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся:  
Виноградова А.А. – председатель, директор ГБОУ СОШ № 303  
Мороз В.А. – ответственный по питанию  
Харькина Е.А. – представитель родительской общественности  
Богданова Т.Ю. – представитель родительской общественности  
Пикельнер С.В. – представитель администрации ОУ, заместитель директора по АХР  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.  
Комиссией 26.09.2022 был проведен бракераж блюд (завтрака).

На момент проверки установлено:

1. Завтрак, отпущенный обучающимся, соответствовал меню: макароны, запеченные с сыром, печенье, чай с сахаром, йогурт. При приготовлении макарон с сыром были соблюдены все органолептические показатели и комиссией дана оценка «отлично».
2. В 9.10, за 5 минут до начала завтрака 2А, 2Б, 2В, 2Э классов сотрудники столовой начали накрывать столы.
3. Йогурты и печенье были вынесены на столы на подносах, в соответствии с количеством питающихся и оставлены для раздачи классными руководителями.
4. Произведено наблюдение за обучающимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: обучающиеся классов, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально подготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.
5. Произведена проверка температуры макарон с сыром и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем виде.
6. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
7. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
8. Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.
9. В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
10. В наличии график дежурства учителей и администрации;

**Вывод:** Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся установила, что питание в школьной столовой соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Рекомендации:

1. Классным руководителям на классных часах провести с обучающимися начальной школы беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи.
2. Заведующему производством ООО «Торговый дом А.П. Иванов» Потаниной И.Ю.: производить систематический контроль за организацией работы пищеблока.

Председатель комиссии

Члены комиссии



*[Handwritten signature]*

А.А. Виноградова

*[Handwritten signature]*

В.А. Мороз

*[Handwritten signature]*

Е.А. Харьковина

*[Handwritten signature]*

Т.Ю. Богданова

С.В. Пикельнер

С актом ознакомлена:

Заведующий производством

*[Handwritten signature]*

И.Ю. Потанина