

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

АКТ № 4  
по итогам проведения проверки  
Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся  
ГБОУ СОШ № 303 (1 площадка)

Дата 12.01.2024  
Время 12.15

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 Комиссии, директор ГБОУ СОШ № 303  
Мороз В.А. – ответственный по питанию, документовед  
Семёнова В.Ю. – представитель родительской общественности 3Э класса  
Пикельнер С.В. – представитель администрации ОУ, заместитель директора по АХР  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.  
Комиссией 12.01.2024 был проведен бракераж блюд (обед).

На момент проверки установлено:


1. Обед, отпущенный обучающимся, соответствовал меню: салат «Полоньский» с пекинской капустой, суп из овощей со свининой и сметаной, котлета мясная, макароны отварные с овощами, компот из свежих плодов с витамином С, хлеб школьный обогащенный. При приготовлении блюд были соблюдены все органолептические показатели и комиссией дана оценка «отлично».
2. В 12.10, за 5 минут до начала обеда 1А, 1Б, 1В, 1Э классов сотрудники столовой начали накрывать столы.
3. Произведено наблюдение за обучающимися, пришедшими на обед. Выявлено: обучающиеся классов, пришедшие на обед, моют руки перед едой и вытирают специально подготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.
4. Произведена проверка температуры блюд. Выявлено: обед был подан на столы в горячем виде.
5. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
6. Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
7. Оборудование школьной столовой в исправном состоянии.
8. В наличии имеется график (питания) приёма пищи;
9. В наличии график дежурства учителей и администрации;
10. Родители (законные представители) обучающихся имеют возможность ознакомиться с циклическим двухнедельным меню, а также с ежедневным меню рационов горячего питания на завтрак, обед, комплексный обед до начала уроков на официальном сайте школы и на стенде перед входом в столовую.

**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 пользе принятия горячей пищи.
2. Заведующему производством ООО «Торговый дом А.П. Иванов» Мусиенко Н.А. производить систематический контроль за организацией работы пищеблока.


Председатель комиссии

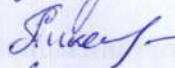
  
А.А. Виноградова


Члены комиссии

**ГБОУ СОШ № 303  
имени Фридриха Шиллера  
(1 площадка ул. Турку, д. 29, корп. 2)**

**ОТДЕЛ  
ПИТАНИЯ**


  
В.А. Мороз

  
С.В. Пикельнер

  
В.Ю. Селёнова

С актом ознакомлена:

Заведующий производством

  
Н.А. Мусиенко