

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа № 676 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

Акт комплексной проверки организации питания

№ 8/25-16 от «19» мая 2016 г.

Члены комиссии:

Зам. директора Бахмицкая М. А.

Администратор Казакова А. С.

Представитель род. комитета Меньшикова О. А.

19.05.2026 года ответственной за организацию питания в школе Казаковой А. С., заместителем директора Бахмицкой М. А., представителем родительского комитета ОУ Меньшикова О. А. в присутствии технолога столовой Кожиновой З. В., был проведен рейд в школьную столовую (завтрак, Цитадельское шоссе, д. 2).

Цель проверки: контроль за качеством питания, проверка соблюдения санитарно-гигиенических норм

В школе организовано горячее питание (завтрак, обед).

Меню (завтрак) на 19.05.2026г.:

Бутерброд с джемом	20/20
Омлет с сыром и маслом сливочным	200/5
Кофейный напиток с молоком	200
Йогурт массовая доля жира 2,5%	210
Батон обогащенный	20

Контрольное взвешивание проведено технологом столовой Кожиновой З. В. в присутствии ответственной за организацию питания в школе Казаковой А. С., заместителя директора Бахмицкой М. А.

Результаты взвешивания показали, что выход блюд соответствует норме. Столы перед приходом учащихся накрыты работниками столовой. Все блюда были горячими. Моющие средства и разовые полотенца в наличии. Детей в столовую на обед привели классные руководители. Представитель родительского комитета отметила, что предложенный завтрак школьникам понравился, что подтвердили ответы учащихся при беседе. В обеденном зале столовой чисто, уютно. Дистанция между классами соблюдается.

Заключение:

1.	Составление меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Соответствует
2.	Технология приготовления блюд, закладка продуктов, выход блюд.	Соответствует
3.	Органолептическая оценка готовой продукции	Соответствует
4.	Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.	Соответствует
5.	Наличие контрольной порции и суточных проб	В наличии
6.	Выполнение санитарно-гигиенических норм и правил на пищеблоке и в обеденном зале	Соответствует
7.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	Соответствует
8.	Сроки реализации продуктов	Выполняются
9.	Качество обработки и мытья посуды	Удовлетворительно

Заместитель директора:

Администратор:

Представитель род. комитета:



Бахмицкая М. А.

Казакова А. С.

Меньшикова О. А.