Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

школа № 676 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

Акт комплексной проверки организации питания

№10/16-1 от «23» октября 2016г.

Члены комиссии:

Зам. директора Бахмицкая М. А.
Администратор Казакова А. С.
Представитель род. комитета Манжула Е. Д.

23.10.2026 года ответственной за организацию питания в школе Казаковой А. С., заместителем директора Бахмицкой М. А., представителем родительского комитета ОУ Манжула Е. Д. в присутствии заведующей столовой Смирновой И. Л., был проведен рейд в школьную столовую (завтрак, ул. Посадская, д. 26).

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

В школе организовано горячее питание (завтрак, обед).

Меню (завтрак) на 23.10.2026г.:

Омлет натуральный	180
Бутерброд с джемом	45
Какао с молоком	200
Апельсин свежий	100

Контрольное взвешивание проведено заведующей столовой Смирновой И. Л. 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: Бахмицкая М. А.

Администратор: Казакова А. С.

Представитель род. комитета: Манжула Е. Д.