Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

школа № 676 Кронштадтского района Санкт-Петербурга

Акт комплексной проверки организации питания

№9/26-2 от «22» 10 2026 г.

Члены комиссии:

Зам. директора Бахмицкая М. А.
Администратор Казакова А. С.
Представитель род. комитета Панфилова Н. М.

22.10.2026 года ответственной за организацию питания в школе Казаковой А. С., заместителем директора Бахмицкой М. А., представителем родительского комитета ОУ Панфиловой Н. М. в присутствии заведующей столовой Лазаревой Н. А., 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 22.10.2026г.:

Запеканка творожная «Зебра» со сгущенным молоком	200/15
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	25
Чай с сахаром	200
Яблоко свежее	100
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	180

Контрольное взвешивание проведено заведующей столовой Лазаревой Н. А. 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: Панфилова Н. М.