

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 287  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
(ГБОУ средняя школа № 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга)

АКТ

03.09.2024 года

г. Санкт-Петербург

Общественным советом питания 03.09.2024 в ОУ была проведена проверка

**Цель проверки:** подготовка столовой и пищеблока к началу учебного года.

**В результате проверки установлено:**

- На входе в обеденный зал установлены дозаторы с дезинфицирующим средством.
- Утвержденный график питания и режим работы столовой вывешен на входе в обеденный зал.
- Количество посадочных мест в зоне обеденного зала рассчитано на 62 человека.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- Холодильник и витринное оборудование в рабочем состоянии.
- Посудомоечная машина в рабочем состоянии.
- Весы для взвешивания, массой до 2кг в рабочем состоянии.
- Термометр для измерения готовых блюд имеется.
- Мытье посуды осуществляется с помощью посудомоечной машины и ручным способом согласно инструкции.
- Столовая посуда чистая, в наличии имеется полностью.
- Полотенца, ветошь, бумажные салфетки и хозяйственные средства в наличии имеются.
- Санитарная одежда у сотрудника общественного питания в наличии имеется, состояние одежды чистое.
- Утвержденное циклическое двухнедельное меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся вывешено на стенде.
- Меню дня представлено.
- Рацион питания, предоставленный учащимся в возрасте 7-11 лет и учащимся в возрасте 12-18 лет 02.09.2024 года согласно органолептического контроля, оценивается на «отлично».
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется.

**Заключение комиссии:**

1. Санитарное состояние столовой и пищеблока в ОУ школа № 287 на начало учебного года «отлично».
2. Претензий к горячему питанию нет.
3. Необходимая документация в наличии имеется.

**Совет питания:**

Заместитель директора по УВР:  
Секретарь руководителя школы:  
Ответственный за питание:  
Учитель начальных классов:  
Член родительского комитета:  
Член родительского комитета:



/М.В. Шемякина/  
/ Д.А. Баталина/  
/ Н.Н. Шубарина/  
/ И.Н. Кучеренко /  
/И.В. Григорьева/  
/Н.С. Назаренко/

## АКТ ПРОВЕРКИ

«Организация питания в ГБОУ средняя школа № 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

17.09.2024 г.

Общественным Советом по питанию 17.09.2024 года была проведена проверка по организации питания в ОУ.

**Цель проверки:** Организация и качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 09:40

В соответствии с циклическим двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 2-ого дня в день проверки.

**В результате проверки установлено:**

- Привезённая еда (завтрак) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются, без нарушений.
- Блюдо «каша кукурузная молочная, жидкая с маслом сливочным» по своей консистенции очень жидкое, не соответствует заявленному в меню.
- Температурный режим блюд в норме, без нарушений.
- По мнению опрошенных детей завтрак: «вкусный», «не любят кашу»
- На время проверки процент отходов от съеденных порций составил примерно 5%.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Сок - 2 вида
- Нектар – 1 вид
- Вода питьевая не газ. -1 вид
- Морс - 1 вид
- Бисквитные палочки «Biscolata» – 1 вид
- Печенье – 1 вид
- Батончик в шоколаде – 2 вида
- Шоколадные батончики - 2 вида

- Шоколад – 2 вида
- Соломка – 2 вида
- Вафли (рожок)
- Батончик (Вафля)
- Вафельные трубочки
- Воздушный зефир (косичка)
- Воздушные зерна
- Хлебные палочки
- Холодок
- Мармелад жевательный
- Жевательные конфеты

#### **Заключение комиссии:**

1. Было замечено, что не все дети съедают полный завтрак, отказываются от определенных блюд:

- «каша кукурузная молочная»;
- «кофейный напиток».

2. Объем отходов от съеденных порций не большой.

3. Температура блюд в норме.

4. Привезенная еда по внешнему виду, вкусу и запаху оценивается, как «удовлетворительно».

5. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.

6. Ассортимент буфетной продукции (кондитерских изделий) в достаточном количестве.

7. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.

8. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.

9. Санитарное состояние столовой чистое.

#### **Совет питания:**

Заместитель директора по УВР:

/М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:

/ Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:

/ Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:

/ И.Н. Кучеренко /

Член родительского комитета:

/М.В. Тимофеева/

**Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287  
Адмиралтейского района**

Дата проведения проверки: 17 09 24.  
 Время проведения проверки: 9.40

Вопрос	Ответ
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?	<input checked="" type="radio"/> да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации <input type="radio"/> нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет
6. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет
7. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет
8. Органолептическая оценка блюда	<i>Бутерброд с сыром - отлично Каша кукурузная молочная жидкая с маслом сливочным древ. (овсян. хлопья) - хороший напиток (отл), шоколад - (отл.)</i>
9. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?	<input checked="" type="radio"/> да <input type="radio"/> нет
10. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="radio"/> да <input checked="" type="radio"/> нет
11. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством	<i>Не все дети едят кашу и пьют кефир напиток (молочный) отказываются</i>

12.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
	<input checked="" type="radio"/> да
	<input type="radio"/> нет
	<input type="radio"/> таких нет
13.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?
	<i>не большой</i>
14.	Санитарное состояние:
	А) помещения для приема пищи <i>чисто</i>
	Б) обеденной мебели <i>чисто</i>
	В) столовой посуды <i>чисто</i>
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)
	<i>есть.</i>
16.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	<input checked="" type="radio"/> нет
	<input type="radio"/> да
17.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
	<input checked="" type="radio"/> да
	<input type="radio"/> нет
18.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
	<input checked="" type="radio"/> нет
	<input type="radio"/> да
19.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
	<input checked="" type="radio"/> нет
	<input type="radio"/> да
20.	Если замечания к качеству готовой продукции?
	<i>Соблюдать нормы приготовления блюд</i>
Подпись:	<i>рез. колит</i> <i>Юглюкова М.В</i>