

АКТ ПРОВЕРКИ

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

05.10.2026 г.

Общественным Советом по питанию 05.10.2026 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 цикличным двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 6-ого дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Меню дня представлено.
- Привезённая еда (завтрак 1-4 класс) полностью соответствует меню на текущий день.
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления имеются и соответствуют требованиям
- Температурный режим блюд в норме, без нарушений.
- По мнению опрошенных детей:
завтрак: «вкусный», «нравится».
- Было замечено, что не все дети едят «овсяную кашу», отказываются.
- На время проверки процент отходов от съеденных порций составил примерно 10-15%
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- Санитарная одежда у сотрудника общественного питания в наличии имеется, состояние одежды чистое.
- Привезенная еда по внешнему виду, вкусу и запаху оценивается, как «отлично».
- В буфете школьной столовой в продаже есть кондитерские изделия и выпечка.

Заключение комиссии:

1. Рацион питания (завтрак), предоставленный учащимся в возрасте 7-11 лет 05.10.2026 года согласно органолептического контроля оценивается как «отлично».
2. Было замечено, что не все дети начальных классов съедают полный завтрак, отказываются от определенных блюд.
3. Мнение детей: «нравится» «вкусно», «отказываются, потому что не любят».
4. Объем отходов от съеденных порций небольшой.
5. Температура блюд в норме.
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве.
8. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
9. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
10. Санитарное состояние столовой и санитарной одежды сотрудников столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:



/И.О. Байдонов/

Секретарь руководителя школы:



/ Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:



/ Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:



/ И.Н. Кучеренко /

Член родительского комитета:



/ И.В. Григорьева /

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

Дата проведения проверки: 5.10.2026

Время проведения проверки: 9:40

Вопрос
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?
☒ А) да
☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☒ А) да
☐ Б) нет
6. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?
☒ А) да
☐ Б) нет
7. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?
☒ А) да
☐ Б) нет
8. Органолептическая оценка блюда
<u>Бутерброд с колбасой - отличный, Чай с лимоном - отличный.</u>
<u>Чай с лимоном, отличный, Фруктовый сок - отличный.</u>
<u>Ватрушки, отличный.</u>
9. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?
☒ А) да
☐ Б) нет
10. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
☐ А) да
☒ Б) нет
11. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством
<u>Вкусно</u>
<u>удовлетворено, качество детей и еды очень хорошее, понравилось</u>

12.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
	☒ В) таких нет	
13.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?	
	мало	
14.	Санитарное состояние:	
	А) помещения для приема пищи	чистота
	Б) обеденной мебели	чистота
	В) столовой посуды	чистота
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)	
	есть	
16.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	☒ А) нет	
	Б) да	
17.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	☒ А) да	
	Б) нет	
18.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	☒ А) нет	
	Б) да	
19.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	☒ А) нет	
	Б) да	
20.	Если замечания к качеству готовой продукции?	
	замечаний нет, завтрак понравился, вкусный	
	Подпись: 	