

АКТ ПРОВЕРКИ

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

16.09.2026 г.

Общественным Советом по питанию 16.09.2026 года была проведена проверка по организации питания в ОУ.

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

Время проверки: 12:40;

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню горячего питания, на момент проверки было 3-ого дня меню.

В результате проверки установлено:

- Меню дня представлено.
- Привезённая еда (обед) для младших классов и старших классов 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.
- Было замечено, что из предоставленного меню часть детей отказывается от употребления в пищу такого блюда, как «рыбные биточки».
- По мнению опрошенных детей, предоставленная еда качественная и вкусная, она им нравится, но есть блюда, которые они не любят.
- На время проверки процент отходов от съеденных порций составил примерно 10%
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- Санитарная одежда у сотрудника общественного питания имеется и находится в чистом состоянии.
- Привезенная еда по внешнему виду, вкусу и запаху оценивается как отлично.
- В школьной столовой работает буфет, в продаже есть кондитерские изделия и выпечка.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Нектар «Дивный Сад» 0,2л в ассортименте
- Напиток добрый «палпи» – 2 вида
- Вода питьевая не газ. «Черноголовская» -1 вид
- Напиток «Ice Tea» 0,5л в ассортименте
- Батончик (Вафля) «Boombastic» в ассортименте
- Батончик-мюсли «Здоровый перекус» в ассортименте
- Вафли (Рожок) в ассортименте
- Зефир воздушный «Зефирюшки» 12гр
- Крендель с солью
- Печенье «Рарита» в ассортименте
- Мармелад жевательный «Марми» в ассортименте

Заключение комиссии:

1. Рацион питания (обед), предоставленный учащимся в возрасте 7-11 лет и в возрасте 12-18 лет 16.09.2026 года, согласно органолептическому контролю оценивается как «отлично»
2. Было замечено, что не все дети старших классов съедают полный обед, отказываются от определенных блюд.
3. Объём отходов от съеденных порций небольшой.
4. Температура блюд в норме.
5. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
6. Ассортимент буфетной продукции достаточен.
7. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии с графиком питания.
8. Соблюдения правил личной гигиены учащимися в ОУ соблюдается.
9. 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:



/ А.И. Сотникова

Чек-листа контроля организации школьного питания ГБОУ СОШ №287 (родительский контроль)

Дата проведения проверки: 16.09.2026

Время проведения проверки: 12-40

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
<i>Салат из свёклы с маслом растительное - отлично</i>
<i>Суп картофельный с макаронами и куриным мясом - отлично</i>
<i>Витокки рыбки из индейки - отлично</i>
<i>Картофель тушёный - отлично, колечки - отлично</i>
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
<i>Вкусно</i>

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?
	<i>Отходов совсем</i>
14.	Санитарное состояние:
	А) помещения для приема пищи <i>чистое</i>
	Б) обеденной мебели <i>чистое</i>
	В) столовой посуды <i>чистое</i>
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор)
	<i>имеется</i>
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?
	<i>Требований к качеству еды нет.</i>
	<i>В столовой чисто.</i>
	Подпись: <i>Сити</i>