

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 537 Московского района Санкт-Петербурга

Акт  
проверки школьной столовой комиссией Родительского контроля

04.03.2025

**Комиссия в составе:**

Представители родителей:

Егорова А.В., Гаврилова Т.И., Петрова Е.Е., Николаева Д.С.

**В присутствии:**

Ефремовой Е.Е., директора

Куриловой Т.В., заместителя директора по ВР

Копниной О.В., ответственного по питанию

составили настоящий акт в том, что 04 марта 2025 года в 12.10 была проведена проверка качества питания и соблюдения санитарных правил в школьной столовой.

На момент проверки установлено:





- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 4 класс (завтраки) и льготным категориям с 1 по 11 класс (обеда), с учетом возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12-17 лет); питание осуществляется по 12 дневному меню, утвержденному УСП;
- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени;
- посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы;
- столы в обеденном зале чистые, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов;
- санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- уборка столовой проводится после каждого приема пищи;
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов;
- В день проверки было проведено контрольное дегустация членами комиссии: Борща с капустой и картофелем, отварной говядиной со сметаной; шницеля рубленого мясного, компота.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Была проведена проверка вкусовых качеств остальных блюд; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.



Меню на 04.03.2025 г.

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углевод
гор.блюдо	224	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	374,40	16,38	16,60	26,70
гор.напиток	430	Чай с сахаром	200	60,00	0,20	0,10	15,00
батон	15.3	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	68,00	2,00	1,16	12,99
фрукты	338	Апельсин свежий	170	73,10	1,53	0,34	13,77

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводь
1 блюдо	76	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной со сметаной 200/5/5	210,00	93,30	3,46	4,63	9,51
2 блюдо	ТТК 9.1	Шницель рубленый мясной 90	90,00	174,50	11,30	10,50	8,47
гарнир	325	Рис отварной	150,00	203,00	3,70	6,30	26,18
напиток	ТТК13.1	Компот из свежих яблок	200,00	87,80	0,20	0,20	20,10
хлеб бел.	ТТК15.1	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50,00	136,00	4,00	2,32	25,98
хлеб черн.	ТТК15.2	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40,00	92,00	3,20	1,70	20,40

Члены комиссии Родительского контроля:

Николаева Д. С.   
 Петрова Е. Е.   
 Егорова А. В.   
 Захарова Т. И. 

Курилова Т. В.   
 Копнина О. В.   
 Ефремова Е. А. 