

## АКТ № 07 от 19.05.2026 г.

### по итогам проверки организации горячего питания в школьной столовой

Составлен: комиссией родительского контроля

Место проведения: ГБОУ школа № 161 Выборгского района Санкт-Петербурга

(ул. Архитектора Белова, д. 5, корп. 2, стр. 1)

В ходе проверки проведена оценка организации горячего питания обучающихся, в том числе с использованием показателя «индекса несъедаемости».

В акте отражены результаты контроля, выявленные факты, замечания и предложения по улучшению качества питания в школьной столовой.

#### **Цель проверки:**

- организация горячего питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильности их оформления;
- проведение контрольных мероприятий с определением «индекса несъедаемости»;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

#### **Проверяющие в составе:**

Бауман Е.А. - заведующий столовой, Линкова М.В. - ответственный за организацию питания, Федорчук Н.А. - представитель от родителей, Воробьева Н.С. - представитель от родителей.

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов:

- Приказа от 28.08.2025 г. № 86/ОД «Об организации родительского контроля за питанием обучающихся в ГБОУ школа № 161 на 2025-2026 учебный год»;
- Приказа от 28.08.2026 г. № 72/ОД «О создании Совета по питанию»;
- Приказа от 28.08.2026 г. № 67/ОД «О назначении бракеражной комиссии в ГБОУ школа № 161 на 2025-2026 учебный год»;
- Положения об организации питания и питьевого режима обучающихся;
- Положения о Совете по питанию;
- Положения о родительском контроле;
- Положения о бракеражной комиссии.

#### **В ходе проверки установлено:**

1. Школьную столовую обслуживает АО Комбинат питания «НЕВА».
2. Столовая работает с 9:10 до 14:40, в соответствии с установленным графиком посещения. За каждым классом закреплено время посещения столовой (завтрак и обед) и место в столовой.
3. Питание осуществляется на основании 10 дневного меню. Утвержденное цикличное меню и график питания размещены на стенде в столовой, персонал столовой точно следует установленному графику. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
4. Количество посадочных мест – 560 (достаточное), используется рационально.
5. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.
6. Весь персонал столовой имеют допуск к работе. На рабочем месте находятся в специальной одежде и перчатках. Наличие достаточного количества моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; производственный инвентарь и посуда в достаточном количестве. Посуда без сколов и трещин. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.
7. На момент проверки (13 часов 15 минут) комплексный обед был готов, буфет укомплектован. В ассортименте буфета была представлена разнообразная выпечка. Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены молочные продукты, витаминные напитки и т.д.

8. После звонка на перемену обучающиеся организованно отправились мыть руки под наблюдением классных руководителей. Далее, следуя установленным правилам поведения, обучающиеся вошли в столовую и разместились за столами заблаговременно накрытыми персоналом столовой. Предложенные блюда имели оптимальную температуру, подходящую для употребления. В процессе принятия пищи обучающиеся соблюдали установленные нормы этикета. Завершив трапезу, школьники аккуратно собрали использованную посуду и поставили её на специально отведенный для этого стол, затем выходили из зала столовой по одному, соблюдая дисциплину.

**На комплексный обед предлагалось:**

- салат из свежих помидоров с маслом 60 гр. (для 1-4 классов); 100 гр. (для 5-11 классов);
- суп рыбный с картофелем и перловой крупой 200/10 гр. (для 1-4 классов); 250/10 (для 5-11 классов);
- тефтели мясные в соусе сметанном с томатом 90/30 гр. (для 1-4 классов); 100/20 гр. (для 5-11 классов);
- каша гречневая рассыпчатая «по-домашнему» 150 гр. (для 1-4 классов); 180 гр. (для 5-11 классов);
- напиток из шиповника 200 гр.(для 1-4 классов); 200 гр. (для 5-11 классов);
- хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 40 гр. (для 1-4 классов); 60 гр. (для 5-11 классов);
- батон обогащенный микронутриентами 50 гр. (для 1-4 классов); 50 гр. (для 5-11 классов).

В ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания родители наблюдали за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале:

- провели выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;
- провели взвешивание отходов на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение. По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 10%.

**Выводы:**

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой. «индекс несъедаемости» составил 10%.

Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

**Рекомендовано:**

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Члены комиссии родительского контроля:

Бауман Е.А. \_\_\_\_\_  
Линкова М.В. \_\_\_\_\_  
Федорчук Н.А. \_\_\_\_\_  
Воробьева Н.С. \_\_\_\_\_

Акт составлен: 19.05.2026 г.