

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 15
Василеостровского района Санкт-Петербурга**

**АКТ
проверки школьной столовой от 21 октября 2025 г.
Советом по питанию**

Мы, нижеподписавшиеся в составе Совета по питанию:

Демидовой М.А.-председателя Совета по питанию,
Левковой И.Т.-представителя педагогического коллектива,
Анисимовой Е.В.- представителя Совета родителей,
Мироновой В.В. - медицинского работника,
Кияновой-Чарской В.В.-ответственного за организацию питания,

составили настоящий акт о том, что 21 октября 2025 года произвели проверку школьной столовой с проведением мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся.

В школе обучается 610 обучающихся, из них бесплатным питанием обеспечены 353 человек, из них бесплатные завтраки получают 233 обучающихся 1-4 классов. Ежедневно организуется двухразовое горячее питание для всех учащихся школы. Качество и органолептические показатели приготовленной пищи удовлетворительные. Имеется суточная проба, которая находится в холодильнике и хранится 2 суток. К реализации допускается только пищевая продукция, имеющая маркировку.

Столовая оснащена всем необходимым оборудованием. На момент проверки все оборудование школьной столовой в исправном состоянии. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве, на всех имеется соответствующая маркировка.

Уборки проводятся ежедневно с применением дезинфицирующих средств, раз в неделю проводится генеральная уборка. Сотрудники обеспечены средствами индивидуальной защиты (масками и перчатками)

Столовая работает с 08:30 до 16:00. Посещение столовой детьми происходит согласно утвержденному графику посещения столовой.

В результате проверки выявлены следующие **замечания**:

- пыль на системе вентиляции;
- наличие тканевых полотенец в горячем цехе, где допускается использование только одноразовых.

Замечания устранить в срок до 22.10.2025.

Приложение: чек-листы, заполненные родителями обучающихся, на 3 л. в 1 экз.

Председатель Совета по питанию:

Члены Совета по питанию:

С актом ознакомлена заведующий производством:

Демидова М.А.

Левкова И.Т.

Анисимова Е.В.

Киянова-Чарская В.В.

Миронова В.В.

Гришина Н.В.

Чек-лист родительского контроля

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению общественной комиссией с участием родителей (законных представителей) для оценки качества и условий организации питания в общеобразовательной организации

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды
Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
Объем пищевых отходов после приема пищи
Выполнение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020

Дата <i>21.10 2025</i>	Время <i>14:15</i>	Количество классов/чел. <i>2/30</i>	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания <i>30</i>
-------------------------------	-----------------------	--	--

1. Оценка условий организации питания

Показатель	Результат
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день	<i>есть оформлен</i>
• наличие двухнедельного циклического меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню	<i>✓</i>
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки)	<i>есть</i>
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<i>есть</i>
• наличие дезинфицирующих средств	<i>✓</i>
1.4.Санитарное состояние столовой	<i>отлично</i>
• наличие графика периодичности уборки столовых залов • визуальный осмотр чистоты помещения	<i>есть отлично</i>
1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)	<i>организовано</i>
1.6.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)	<i>да</i>
1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	<i>да</i>

2. Оценка качества предоставляемого питания	
2.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	✓
2.2. Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	✓
2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов	2 нити
• примерный объем не съеданной пищи (л.)	
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Ознакомление с выявленными нарушениями организатора питания	✓

Чек-лист родительского контроля

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению общественной комиссией с участием родителей (законных представителей) для оценки качества и условий организации питания в общеобразовательной организации

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды
Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
Объем пищевых отходов после приема пищи
Выполнение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020

Дата	Время	Количество классов/чел.	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
21/10-2025г.	14 ¹⁵	2 масса / 30	30
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		есть	
• наличие двухнедельного циклического меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню		есть есть	
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки)		есть	
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		есть	
• наличие дезинфицирующих средств		есть	
1.4.Санитарное состояние столовой		есть	
• наличие графика периодичности уборки столовых залов • визуальный осмотр чистоты помещения		есть есть	
1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		есть	
1.6.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)		да	
1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую		есть	

2. Оценка качества предоставляемого питания	
2.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	+
2.2. Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	есть
2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов	2 и
• примерный объем не съеданной пищи (л.)	есть
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Ознакомление с выявленными нарушениями организатора питания	+

**Чек-лист
родительского контроля**

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению общественной комиссией с участием родителей (законных представителей) для оценки качества и условий организации питания в общеобразовательной организации

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды
Условия соблюдения правил личной гигиены учащимися
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
Объем пищевых отходов после приема пищи
Выполнение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020

Дата	Время	Количество классов/чел.	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
21.10.2025	14-15	2/30	30
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		+	
• наличие двухнедельного цикличного меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню		+ +	
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки)		+	
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		Есть	
• наличие дезинфицирующих средств		+	
1.4.Санитарное состояние столовой			
• наличие графика периодичности уборки столовых залов		+	
• визуальный осмотр чистоты помещения		+	
1.5. Организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)		+	
1.6.Хватает ли продолжительности времени по графику питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)		Да	
1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую		+	

2. Оценка качества предоставляемого питания	
2.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	+
2.2. Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	+
2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов	~~---~~
• примерный объем не съедаемой пищи (л.)	2 литра
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Ознакомление с выявленными нарушениями организатора питания	+