

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

**АКТ
проверки школьной столовой от 29 апреля 2026 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 29 апреля 2026 года произвели проверку школьной столовой с проведением мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся.

В школе обучается 593 обучающихся, из них бесплатным питанием обеспечены 359 человек, из них бесплатные завтраки получают 222 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.

По итогам проведенной проверки столовой родители изложили свои пожелания по организации питания обучающихся:

В целях удобства выбора обучающимися буфетной продукции и повышения качества их обслуживания обеспечить размещение ценников рядом с каждым товаром из утвержденного прейскуранта цен, реализуемым в буфете.

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

В результате проверки выявлены следующие **замечания**:

- пыль на системе вентиляции;
- наличие личных вещей сотрудников в переходах между цехами.

Замечания устранить в срок до 30.04.2026.

Председатель Совета по питанию:



Демидова М.А.

Члены Совета по питанию:

Левкова И.Т.

Анисимова Е.В.

Киянова-Чарская В.В.

Миронова В.В.

С актом ознакомлена заведующий производством:

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	Время	Количество классов/чел.	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
29.04.2026	14 ¹⁰	3кл./70 чел.	70, 0
1. Оценка условий организации питания			
Показатель			Результат
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день			+
• наличие двухнедельного циклического 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			+
• 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)			+
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 *	3-4 д.
• примерный объем не съедаемой 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	Оформлено

**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
29.04.2026	14.10.	3 класса	~ 70 чел.
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		✓	
• наличие двухнедельного циклического меню • наличие фактического меню на день и его соответствие двухнедельному меню		на сайте на стенде	
1.2. Обеспечение персонала спецодеждой, СИЗ (маски, перчатки)		✓	
1.3.Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		✓	
• 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)	да
2.2. Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи	соблюдаются
2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов*	да
• 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	нарушения не выявлены

Рекомендации: на выкладке товаров и продукции необходимо уделить внимание!

**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
29.04.2026	74.00	70 человек Значит	~~70 человек~~ 70
1. Оценка условий организации питания			
Показатель		Результат	
1.1.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день		✓	
• наличие двухнедельного циклического 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		✓	
• 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 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	Нарушений не выявлено