

АКТ № 4

**проверки работы комиссии по контролю за качеством организации питания
в столовой ГБОУ школа № 579 Приморского района Санкт-Петербурга**

«11» апреля 2025 г. была проведена проверка школьной столовой, расположенной по адресу: 197373, Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов, дом 21, корпус 2, литера А.

Цель проверки:

- контроль обязательных требований к организации питания обучающихся, соблюдение мер безопасности в связи с эпидемиологической обстановкой и требованиями, санитарного состояния пищеблока, контроль качества и разнообразия питания, предлагаемого в столовой, соответствие 12-дневному МЕНЮ.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное / неудовлетворительное удовлетворительное
2. Холодильное оборудование, по внешней оценке, находится в рабочем / нерабочем состоянии в рабочем
3. Моющие средства (в наличии / отсутствуют) в наличии
4. Маркировка кухонного инвентаря (в наличии / отсутствует) _____
5. Разнообразии МЕНЮ:

В день проверки «11» апреля 2025 г. в наличии:

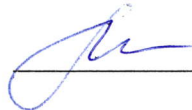
- салатов – 4 вида(ов);
- выпечки – 5 вида(ов);
- свободное меню – в наличии;
- соответствие 12-дневному МЕНЮ на день проверки – меню № 10 (завтрак, обед, комплексный обед).
- 6. Наличие контрольной порции (да / нет) – да.
- 7. Ассортимент буфетной продукции соответствует / не соответствует ассортиментному минимуму, утвержденному ОА «ФИРМА ФЛЮРИДАН», согласованному руководителем школы – соответствует
- 8. По организации горячего питания:
 - наличие достаточного времени для питания обучающихся (достаточно / не достаточно) – достаточно;
 - обучающимся предложена горячая пища;
 - в зале столовой с детьми находится учитель (да / нет) – да.

Результаты проверки

1. В целом работа столовой признана удовлетворительной/неудовлетворительной – удовлетворительной
2. Санитарно-гигиенические условия предоставления питания обучающимся требованиям и нормам соответствуют / не соответствуют – соответствуют

Председатель комиссии:

Директор школы



Г.Е. Махотина

Члены комиссии:

Ответственный за питание



О.И. Максименко

Представители родителей (законных представителей) обучающихся ГБОУ школа № 579:


подпись
Ф.И.О. полностью

подпись

Ф.И.О. полностью

подпись

Ф.И.О. полностью

Оценочный лист

Дата проведения контроля: 11.04.2025

Ф.И.О. родителя (законного представителя), проводившего контроль:

Вопрос	Да/нет	Примечание
Имеется ли в обеденном зале МЕНЮ?		
А) да	+	
Б) нет		
Вывешено ли циклическое меню для ознакомления с ним обучающихся и родителей (стенд, сайт школы)?		
А) да	+	
Б) нет		
Соответствует ли внешний вид (форма) работников столовой санитарным нормам?		
А) да	+	
Б) нет		
Есть ли в школе утвержденный график посещения столовой?		
А) да	+	
Б) нет		
Разнообразно ли на Ваш взгляд меню на день проверки?		
А) да	+	
Б) нет		
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
А) да	+	
Б) нет		
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
А) да		
Б) нет	+	
Достаточно ли времени выделено обучающимся для приема пищи?		
А) да	+	
Б) нет		
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
А) да		
Б) нет	+	
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
А) да	+	
Б) нет		
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
А) да	+	
Б) нет		
Выявлялись ли при осмотре посуды факты недостаточно чистой посуды?		
А) да		
Б) нет	+	

В наличии ли контрольная порция?		
А) да	+	
Б) нет		
Холодильное оборудование, по внешней оценке, находится в рабочем состоянии?		
А) да	+	
Б) нет		
Имеется ли маркировка кухонного инвентаря, моющие средства?		
А) да	+	
Б) нет		
Считаете ли Вы удовлетворительным санитарное состояние помещений столовой?		
А) да	+	
Б) нет		