



АКТ № 4  
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
ГБОУ СОШ №322 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

от 22.09.2022

**Комиссия в составе:**

Директор ГБОУ СОШ №322 Лебедева Е.Н.  
Ответственный по питанию Мамонтова Е.Г.  
Заместитель директора по УВР Казёнкина Т.Н.  
Родитель учащихся 3 «Б» и 5 «А» Варга Н.А.  
Родитель учащейся 7 «А» Козинцева О.И.  
Родитель учащейся 7«А» Зорина Е.В.

**Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:**

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню 1. Утра сываральная (саман), рассалынк лемптрарский, салат рибной, пюре картофельное - меню дд. 09. 2022 подписано директором школы
2. Качество готовой продукции Готовые блюда качественные, подача горячая блор, аккуратно сервировано.
  - 2.1. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам/не соответствуют) соответствует норме; вкус, цвет и запах соответствует принятой норме; отличные вкусовые качества
3. Взвешивание контрольных порций суп (рассалынк) - 206 гр, второе блора - 249 гр. соответствует установленной в меню норме;
4. Организация приема пищи учащихся Проверка проводится в 12<sup>00</sup> - время обедов, ресурсной маслов. Накроено по количеству детей, накрыто в зале; дети в сопровождении учителей и ассистентов; так же подготовлена столовая для групп 1-11 к обеду в 12<sup>00</sup>. Обслуживание

при входе в столовую моют руки, обработав их антисептиком.

5. Соблюдение санитарно-эпидемиологических правил организации питания в столовой, наличие моющих и дезинфицирующих средств  
в 5 навесном мольнишан моющие средства и дезинфицирующее в отдельном навесном контейнере, аппарат для сушки рук работает.
  6. Организация работы буфета и буфетная продукция ассортимент буфетной продукции, представили пакетики сока, варенье, кондитерские изделия в индивидуальной упаковке, выпечкой хлебобулочной изделий собственного производства.
  7. Использование столового инвентаря Столовый инвентарь в соответствии с нормами и требованиями СанПиН
  8. Оценка состояния сервировочной посуды (чистота, отсутствие сколов)  
посуда чистая, без сколов
  9. Условия хранения суточной пробы (соответствуют, не соответствуют требованиям)  
соответствуют
  10. Санитарное состояние пищеблока чисто, посторонние предметы отсутствуют
  11. Санитарное состояние помещения зала приема пищи зал чистой просторной, влажная уборка столов и полов после каждой смены
  12. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов  
соблюдено
  13. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения  
имеются
  14. Сроки реализации поступившей продукции  
соответствуют
  15. Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам (да/нет) да
  16. Наличие меню (есть/нет) есть
- Наличие журналов:
- Бракеражный есть

- Гнойных заболеваний нет
  - Экстремальных сит. нет
  - Генеральных уборок нет
  - Темп. режим в хол. нет
17. Технологическая карта на блюдо (да/нет) да
18. Наличие сертификатов на продукты (да/нет) да
19. Запрещенный изделия, продукты (да/нет) нет
20. Условия хранения продуктов:
- Холодильник
  - Кладовая
  - кухня

**В результате проверки установлено:**

*В результате проверки дд. 09.2022 родительский контроль в составе комиссии нарушений не выявлено. Качество готовой продукции соответствует установленным нормам. Структурки столовой в форме, пергаментка; абсорбируемые впитывае, крикет миски. Обслуживание кушают охотно, но чаще выбирают либо первое блюдо, либо второе. Меню, утвержденное директором школы, вывешено, как на стенде у раздевалки, так и в вестибюле школы. В коллективной обеденной зале посторонние предметы отсутствуют, чисто, аккуратно.*

**Подписи комиссии:**

Директор ГБОУ СОШ №322



Лебедева Е.Н.

Ответственный по питанию



Мамонтова Е.Г.

Заместитель директора по УВР



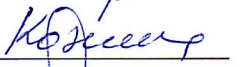
Казёнкина Т.Н.

Родитель учащихся




Варга Н.А.

Родитель учащегося



Козинцева О.И.

Родитель учащегося



Зорина Е.В.