

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ СОШ №18 Василеостровского
района Санкт-Петербурга
от 13 ноября 2025 г

Комиссия в составе:

- Суховой Н.Б., Саламатова М.А, Федоровой О.В. - представители родительского комитета школы
- Шульц И.В - ответственной по питанию

провела проверку организации питания учащихся.

Проверка проводилась во время завтрака учащихся начальной школы с 8:20 до 9:20.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню на завтрак 13.11.2025 соответствует цикличному 10-дневному меню.
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
3. Организация питания: классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Есть в наличии раковины для мытья рук и сушилки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. Раздача еды начинается в 8:15. Зал накрывает один представитель организации, осуществляющей оказание услуг по организации горячего питания. Раздачу еды непосредственно из производственного помещения осуществляет повар.
5. Еда и напитки приятные на вкус, горячие.
6. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, столовые приборы лежат в удобных ёмкостях, чистота их не вызывает сомнений.
7. Есть возможность забрать с собой в класс йогурты, фрукты, некоторые продукты, которые были не тронуты.

В осмотре условий приготовления пищи, а также мытья посуды комиссии было аргументировано отказано.

Общая организация питания и сервировка столов для начальной школы оставили положительное впечатление за исключением **следующих замечаний:**

- Вызывает опасение доступное количество посадочных мест для учащихся, находящихся на особом режиме питания (диеты, индивидуальные пищевые потребности и непереносимости), которые питаются самостоятельно принесенными продуктами. Количество таких мест при определенном стечении обстоятельств может оказаться недостаточным;
- Несмотря на наличие бойлера, настроенного на температуру подачи жидкости 54 градуса по Цельсию, из кранов для мытья рук текла холодная вода;
- Учитывая положительные отзывы учащихся начальных классов о завтраке, стоит отметить, что на обеде в редких случаях встречаются блюда, которые в большинстве своем детям не нравятся.

Предложения:

- Проверить систему нагрева воды для мытья рук. При необходимости организовать ремонт;

- Проверить и обеспечить наличием перчаток сотрудника, накрывающего столы в зале;
- Организовать дополнительную проверку количества посадочных мест в столовой на случай приема пищи учащимися, находящимися на особом режиме питания (диеты, индивидуальные пищевые потребности и непереносимости). При необходимости, увеличить количество таких мест. Также рассмотреть возможность посадки учащихся, употребляющих самостоятельно принесенные продукты, за столом со своим классом;
- Разрешить употребление пищи, принесенной из дома, в контейнерах, термосах;
- Учесть возможность периодической смены порядка накрытия столов учащихся;
- Учесть возможность подачи яиц на индивидуальной тарелке;
- Рассмотреть возможность раздельной подачи еды на тарелке (в том числе касается второго блюда в обеденное время);
- Подавать горячую еду в зал непосредственно перед началом завтрака или обеда. Чтобы сохранить требующуюся температуру еды. При отсутствии такой возможности, увеличить количество персонала в зале;
- Организовать продажу и подачу еды из буфета отдельными лицами. Это приведет к уменьшению очереди и безопасной подаче еды, без соприкосновения с кассовым аппаратом и наличными деньгами;
- При организации процедуры согласования меню для питания учащихся на следующие учебные годы привлечь представителей родительского комитета школы.

Члены комиссии:

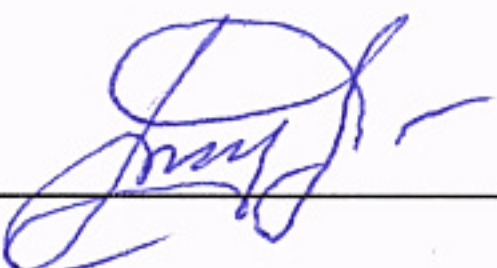
 /Сухова Н.Б.

 /Саламатов М.А.

 /Федорова О.В.

 /Шульц И.В.

Ознакомлены:

Зав. производством  /Тимошенкова Н.Г.