

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
 средняя общеобразовательная школа № 693
 Невского района Санкт-Петербурга

ПРОТОКОЛ № 1

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
 комиссией родительского контроля

Дата проверки: 29.09.2023

Время проверки: 11:30

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

<u>Балабанова Анна Александровна</u>	<u>Буфет</u>
<u>Миронова Наталья Александровна</u>	<u>Буфет</u>

В присутствии ответственного за организацию питания составили настоящий протокол в том, что «29» 09 2023 года комиссией родительского контроля была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Комиссией было принято решение назначить председателем комиссии: _____ секретарём комиссии: _____

В ходе проверки установлено:

	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	ПРИМЕЧАНИЕ
Соответствие предлагаемых блюд утвержденному на день меню циклическому двухнедельному меню горячего питания ассортиментный перечень блюд свободного выбора	+		
Соответствие предлагаемых блюд ассортиментному перечню блюд свободного выбора		-	
Соответствие предлагаемых блюд ассортиментному перечню буфетной продукции	+		
Санитарное состояние столовой: полы, столы, линия раздачи, буфет		-	<u>Мон.</u>
Соблюдение гигиенических требований при работе в столовой сотрудниками столовой	+		

Организация питания: соответствие посадочных мест в обеденном зале количеству посетителей

+

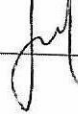

Другое:

Вечером нависают туманы, по столешнице в рощке.
Недоброс первого блюда.

По итогам проверки комиссия вносит следующие предложения:

1. Начать вваривать рабочую по уборке помещений.
- 2.
- 3.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Ответственный за питание в школе, заведующий по хозяйству  Аверин М.Д.
зав. производством  Дорожкина И.А.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Балашова Анна Александровна

1. Неурובה Наталья Александровна

1.

1.

1.

1.

Акт № 2

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

г. Санкт-Петербург

«18» ноября 2024 г.

В соответствии с Положением о родительском контроле по организации питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 693 Невского района Санкт-Петербурга Комиссия по организации горячего питания учащихся в составе, утвержденном приказом директора от 03.09.2024 г. № 538-ОД

Председатель комиссии: Балабаева Анна Андреевна

Секретарь комиссии: Негрובה Наталья Александровна

Члены комиссии: Щепаккина Екатерина Александровна

Составили настоящий акт в том, что 18.11.2024 г. провели контроль за организацией горячего питания учащихся 1-11 классов ГБОУ СОШ № 693 Невского района Санкт-Петербурга.

В ходе проверки установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов и локальных актов.

1. Проведено обследование объекта в соответствии с оценочным листом родительского контроля за организацией горячего питания детей (Приложение).

2. Предлагаемые блюда соответствуют утвержденному на день меню цикличному двухнедельному меню горячего питания.

3. Предлагаемые блюда соответствуют ассортиментному перечню блюд свободного выбора.

4. Предлагаемые блюда соответствуют ассортиментному перечню буфетной продукции.

5. Санитарное состояние столовой (полы, столы, линии раздач, буфет) соответствует СанПиН.

6. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН.

6. Гигиенические требования при работе в столовой сотрудниками соблюдаются.

7. Количество посетителей соответствует числу посадочных мест.

8. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

9. По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 18%.

Замечания: нет

Предложения:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворительности качеством питания (контроль температуры готовой пищи).
2. Рассмотреть возможность изменения графика питания.
3. Рассмотреть возможность установки барной стойки для увеличения посадочных мест.
4. Рассмотреть возможность установки второй кассы в буфете.
5. Увеличить количество дозаторов для мыла в при обеденном зале.


Другое: нет

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Ответственный за питание следит организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Коэффициент несъедаемости составил 18%. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Председатель комиссии


 А.А. Балабаева


Члены комиссии:

Щепакина Е.А. / 
(Подпись)

Негробова Н.А. / 
(Подпись)

С Актом проверки ознакомлены:

Ответственный за питание в школе  / И.И. Кулясов
(Подпись)

Заведующий производством  / И.А. Дорожкина
(Подпись)

Акт № 3

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся

г. Санкт-Петербург

«19» декабря 2025 г.

В соответствии с Положением о родительском контроле по организации питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 693 Невского района Санкт-Петербурга Комиссия по организации горячего питания учащихся в составе, утвержденном приказом директора от 03.09.2024 г. № 538-ОД

Председатель комиссии: Балабаева Анна Андреевна

Секретарь комиссии: -

Члены комиссии: -

Составили настоящий акт в том, что 19.12.2025 г. провели контроль за организацией горячего питания учащихся 1-11 классов ГБОУ СОШ № 693 Невского района Санкт-Петербурга.

В ходе проверки установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями нормативных документов и локальных актов.

1. Проведено обследование объекта в соответствии с оценочным листом родительского контроля за организацией горячего питания детей (Приложение).

2. Предлагаемые блюда соответствуют утвержденному на день меню циклическому двухнедельному меню горячего питания.

3. Предлагаемые блюда соответствуют ассортиментному перечню блюд свободного выбора.

4. Предлагаемые блюда соответствуют ассортиментному перечню буфетной продукции.

5. Санитарное состояние столовой (полы, столы, линии раздач, буфет) соответствует СанПиН.

6. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН.

7. Гигиенические требования при работе в столовой сотрудниками соблюдаются.

8. Количество посетителей соответствует числу посадочных мест.

9. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

10. По результатам измерений коэффициент несъедаемости составил 18%.

Замечания: нет

Предложения:

1. По возможности усилить контроль со стороны педагогических работников вопросов личной гигиены учащихся, провести воспитательные беседы на тему гигиенического контроля.

2. Скорректировать расположение дополнительной атрибутики (украшения) по помещению столовой (возможно, повесить на жалюзи)

Другое: нет

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Ответственный за питание следит организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Коэффициент несъедаемости составил 18%. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Председатель комиссии



А.А. Балабаева

Члены комиссии:

-
-

С Актом проверки ознакомлены:

Ответственный за питание в школе _____ / Н.П. Маркина

(Подпись)

Заведующий производством _____ / И.А. Дорожкина

(Подпись)