

Акт
родительского контроля за организацией питания обучающихся
в ГБОУ средняя школа № 318 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Дата: 25.11.2025
Время: 12.35

Цель проверки: контроль организации и качества питания обучающихся, соблюдение сотрудниками столовой санитарно-гигиенических норм.

Мы ниже подписавшиеся члены родительского контроля в составе:

1. Врачева Д.К.
2. Довженко С.С.
3. Маушкин В.А. отъ по питанию
4. _____
5. _____

В присутствии: зав. столовой Туховской Т.И.

Произвели
проверку обеда в 1^х классах (Надежда 2 день)

(завтрак, обед – указать нужное)

Меню:

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	т подачи	
<u>Салат морковный</u>	<u>отлично +</u>		<u>соответствует</u>
<u>Рассольник</u>	<u>отлично +</u>		<u>— " —</u>
<u>Пюре картофельное в соусе</u>	<u>отлично +</u>		<u>— " —</u>
<u>Макаронные изделия</u>	<u>отлично +</u>		<u>— " —</u>
<u>Кисель из повидла</u>	<u>отлично +</u>		<u>— " —</u>
<u>Хлеб, батон</u>	<u>отлично +</u>		<u>— " —</u>

В ходе проверки выявлено:

Показатель	Оценка	Примечание
Санитарное состояние столовой	<u>Полы чистые/требуют уборки</u> <u>Столы чистые/требуют уборки</u> <u>Наличие жидкого мыла/отсутствие</u>	
Организация питания в школе	<u>Наличие дежурного /нет</u> <u>Сопровождение детей классным руководителем/нет</u>	<u>Дежурных нет</u> <u>т.к. обед во время урока</u>
Наличие меню в столовой	<u>Блюдо</u> <u>предоставлено/отсутствует</u> <u>Соответствует меню/не соответствует</u>	
Соответствие раздаточных порций контрольному	<u>Объем соответствует/не соответствует</u>	

блюду		
Соблюдение температурного режима	Соблюдается/ не соблюдается	
Качество питания	Много блюд остались не тронутыми/ Съели более половины/ Съели все	

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция раскормки - 200г составляет 485г
пюре и макароны - 245г
кисель - 200г - каша - 60г - хлеб 80г

Выдано всего порций 38 шт

Общая масса употребленной пищи составляет 29 кг 830г

Масса несъедобных остатков пищи составляет 13 кг 200г

Масса съеденной пищи составляет 16 630 (из общей массы вычесть несъедобные остатки)

Массу несъедобных остатков пищи разделить на общую массу и умножить на 100.

Коэффициент несъедаемой пищи составляет: 44%

Общий

вывод: Итоговое меню соответствует гигиенич. город-
скому меню

Вкусное качество на хорошем уровне
Температура блюд соответствует гигиенич.
стандартам дан находится в чистоте, обслуживаю.
ций персонал в спец. форме

Требования сан. правил соблюдаются
Организацию питания в ин. столовой улучшить
увеличить количество

Рекомендации:
после каждого приема пищи протирать
детей стол.

Подписи членов родительского контроля:

Фрагва Д.И. В.И. И.
Катенко С.С. И.И.
Лаушкин В.В. И.И.

С актом ознакомлена:

Зав. столовой Пухов Г.И. И.