

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

Дата: 25.02.2025  
Время: 9-45

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

Мы ниже подписавшиеся члены родительского контроля в составе:

1. Васина Л.С.
2. Риминцова О.А.
3. Лаушкина В.А. - отв. по питанию
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

В присутствии: заведующей столовой Тужиковой Т.И.

Произвели проверку завтрака в 1<sup>х</sup> классах  
(2 недели в день)

(завтрак, обед – указать нужное)

Меню:

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>Оладьи (со втуц. молоком)</u>	<u>хорошо</u>	<u>+</u>	<u>соответствует</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>отлично</u>	<u>+</u>	<u>— " —</u>
<u>Батон нарезной</u>	<u>отлично</u>	<u>+</u>	<u>— " —</u>
<u>масло порчиетч</u>	<u>отлично</u>	<u>+</u>	<u>— " —</u>
<u>Банан</u>	<u>отлично</u>	<u>+</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>	
Наличие меню в столовой	<u>Блюдо 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	очень много съедено (3 мя) достаточно (2 мя)

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция оладьи - 150 составляет 560  
 чай - 200, батон, масло 30  
 салат - 180

Выдано всего порций 53  
 Общая масса употребленной пищи составляет 29 кг 680 гр.

Масса несъедобных остатков пищи составляет 10.620

Масса съеденной пищи составляет 19.060 (из общей массы вычесть несъедобные остатки)

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

Коэффициент несъедаемой пищи составляет: 35%

Общий вывод: Обеденной зал чистой, дежурные присутствуют. Посуда чистая  
Порции большие, достаточно 2х оладьев.  
Дети не съели 3 оладьи, хотя раздают  
ка соответствует меню

Подписи членов родительского контроля:

Васильева Л.В. - Род.  
Сидорова В.А. - Род.  
Лаушкина В.А. отв. по питанию

С актом ознакомлена:

заведующая столовой Тухлова Т.И.