

Акт №4

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

Дата: 16.10.2026

Время: 12-45

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

Мы ниже подписавшиеся члены родительского контроля в составе:

1. Лаушкина Е.Н. - ответ. по питанию
2. Ситникова А.В.
3. Куранова Т.Н.
4. _____
5. _____

В присутствии: забывающей столовой Жуковой Т.И.

Произвели

проверку обеда в 1^х классах
(1 неделя 5 дней)

(завтрак, обед – указать нужное)

Меню:

Наименование	Органолептические свойства		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	т подачи	
1. Салат "Стеллой"	отлично +		
2. Суп с фрикадельками (мясо)	отлично +		
3. Котлеты мясные	отлично +		
4. Юкре картофельное	отлично +		
5. Хлеб / батон	отлично +		
6. сок	отлично +		

В ходе проверки выявлено:

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

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

Произведено измерение индекса несъедаемости:

Порция салат - 60, суп - 210, котлеты - 90 составляет 790 г
 пюре 150, киш - 40, сыр - 200

Выдано всего порций 36

Общая масса употребленной пищи составляет 28440

Масса несъедобных остатков пищи составляет 10300

Масса съеденной пищи составляет 18140 (из общей массы вычесть несъедобные остатки)

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

Коэффициент несъедаемой пищи составляет: 36 %

Общий

вывод: Обеденный зал чистый, посуда
чистая, еда соответствует вкусовым
нормам и температурно-режиму.
Увеличить количество розаторов мяса.

Подписи членов родительского контроля:

Смоляева АВ

Туранова НА

Маушкин В А

Мухомов
Сид
Риш

С актом ознакомлена:

Заведующая столовой Мис

Рухлова Т.И.