

УТВЕРЖАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 422

О.Н.Богданова

«20 февраля» 2026 года

**АКТ**

**проверки организации питания в школьной столовой  
ГБОУ СОШ № 422 Кронштадтского района Санкт-Петербурга  
«20» февраля 2026**

Рабочая группа Совета по питанию в составе:

Администратор по питанию – Таги-Заде Н.А.

Члены инициативной группы Совета по питанию:

- Опельская Н.В.

- Панова Т.В.

- Щербакова О.В.

в присутствии зав. производством столовой - Силоковой А.В. произвели проверку качества питания в школьной столовой, санитарного состояния обеденного зала, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, соответствие порций заявленным нормам, соблюдение температурного режима подачи блюд, оценили вкусовые качества блюд, соблюдение требований к инвентарю, посуде.

Рабочей группой Совета в 10ч.50м. произведено контрольное взвешивание порционных норм школьного завтрака для учащихся в возрасте 7-11 лет:

Результаты взвешивания:

№ п.п.	Наименование блюда	Масса порции по норме, г	Масса порции фактическая	Вывод
1.	Бутерброд с маслом	25	24,5	разница -0,5г, менее 3%, допустимо
2.	Каша рисовая жидкая с маслом сливочным	150	210	разница +10г, допустимо
3.	Какао с молоком	200	200	норма
4.	Йогурт массовая доля жира 2,5%	210	210	норма

Членами Совета по питанию произведен осмотр посуды и инвентаря школьной столовой:

- посуда соответствует нормам СанПиН, изготовлена из разрешенного материала, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали;
- чашек, тарелок, с отбитыми краями, трещинами, сколами не обнаружено;
- для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

В результате проверки установлено:

1. Вес порций соответствует норме и возрастной потребности детей.
2. Вкусовые качества достаточно хорошие и соответствуют предъявляемым требованиям.
3. Нарушений в зале столовой не выявлено. Уборка и дезинфекция производится после каждого приема пищи. Обеденные столы чистые. Бумажные салфетки имеются на каждом столе.
4. Персонал пищеблока находился в санитарной спецодежде и в перчатках. Состояние санитарной одежды удовлетворительное.

5. Меню рационов горячего питания соответствуют возрастным группам учащихся и размещены на стенде в столовой. На момент проверки размещены меню на 20.02.2026г.

6. Столовая посуда и инвентарь соответствуют требованиям действующего СанПиН.

7. Соблюдение условий личной гигиены учащимися перед приемом пищи обеспечено. Перед входом в столовую в достаточном количестве имеются раковины для мытья рук, дозаторы с мылом, сушилки для рук, локтевые дозаторы с дезинфицирующим раствором для обеззараживания рук.

**Члены совета:**

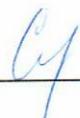
  
\_\_\_\_\_ Н. В. Опельская

  
\_\_\_\_\_ Т. В. Панова

  
\_\_\_\_\_ Н. А. Таги-Заде

  
\_\_\_\_\_ Щербакова О. В.

**С актом ознакомлены:**  
Заведующий производством

  
\_\_\_\_\_ А. В. Силукова