



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 104  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА М.С. ХАРЧЕНКО ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

194100, СПб, ул.Харченко, 27

Тел/факс: (812) 295-17-87

**ПРОТОКОЛ 3(1)**  
**родительского контроля за организацией горячего питания**

Дата проведения: 16.02.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Автух В.В. – заместитель директора по УВР, ответственная за организацию работы группы родительского контроля.

Собирова З.Н., представитель родительской общественности обучающихся 1-х классов

Иванова И.П., представитель родительской общественности обучающихся 2-х классов

Седова О.В., представитель родительской общественности обучающихся 3-х классов

Бачманова Н.Е., представитель родительской общественности обучающихся 4-х классов

провела проверку организации и качества питания обучающихся

Гришина А.А., представитель родительской общественности 1 б класса.

В ходе проверки установлено:

- ежедневное меню для школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- контрольная порция в наличии и соответствует вывешенному ежедневному меню;
- в зале используется бактерицидный рециркулятор воздуха.
- обеденный зал чистый, салфетки, мыло, дезинфицирующие средства в наличии, соблюдается питьевой режим, столовая посуда без видимых повреждений (сколов).
- все сотрудники столовой и пищеблока обеспечены специальной одеждой;
- сбор отходов осуществляется в специально предназначенные промаркированные баки-сборники соответствующих объемов;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.

**Выводы:** установлено, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Работа школьной столовой признана удовлетворительной.

Автух В.В. \_\_\_\_\_

Бачманова Н.Е. \_\_\_\_\_

Собирова З.Н. \_\_\_\_\_

Седова О.В. \_\_\_\_\_

Иванова И.П. \_\_\_\_\_

Гришина А.А. \_\_\_\_\_



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 104  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА М.С. ХАРЧЕНКО ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

194100, СПб, ул.Харченко, 27

Тел/факс: (812) 295-17-87

**АКТ № 3(1)**

**Контроль организации питания обучающихся**

Группа родительского контроля в составе:  
Автух В.В. – заместитель директора по УВР, ответственная за организацию работы группы родительского контроля.

Собирова З.Н., представитель родительской общественности обучающихся 1-х классов  
Иванова И.П., представитель родительской общественности обучающихся 2-х классов  
Седова О.В., представитель родительской общественности обучающихся 3-х классов  
Бачманова Н.Е., представитель родительской общественности обучающихся 4-х классов  
провела проверку организации и качества питания обучающихся

Представитель родительской общественности от 1 б класса Гришина Анастасия Александровна.

Дата проверки: 16.02.23

Время проверки: 09.30-10.00 – завтрак.

В ходе проверки установлено:

1. Питание обучающихся 1-4-х классов осуществляется по 10-дневному меню, утвержденному Управлением социального питания и согласованному с Роспотребнадзором.
2. Ежедневное меню для школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока.
3. Контрольная порция в наличии и соответствует вывешенному ежедневному меню.
4. В обеденном зале установлен кулер с питьевой водой, одноразовые стаканчики в наличии.
5. Составлен график питания детей в соответствии с правилами, утвержденными главным санитарным врачом РФ.
6. Перед входом в обеденный зал и в зале размещены информационные постеры о правилах поведения в школьной столовой, пользе пищевых продуктов.
7. Для каждого класса накрываются отдельные столы. Уборка и проветривание обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
8. В зале используется бактерицидный рециркулятор воздуха.
9. Обеденный зал чистый, салфетки, мыло, дезинфицирующие средства в наличии, соблюдается питьевой режим.
10. Все сотрудники столовой и пищеблока снабжены специальной формой.
11. Сбор отходов осуществляется в специально предназначенные промаркированные баки-сборники соответствующих объемов.
12. Классные руководители контролируют процесс начала и окончания приема пищи, соблюдение правил личной гигиены обучающимися.
13. Была проведена проверка вкусовых качеств блюд:  
на завтрак: Пудинг из творога с молоком сгущенным (творог, крупа манная, яйца, сахар, ванилин, изюм, масло сливочное, сухари пшеничные, сметана, соль, молоко)  
Чай с сахаром (чай, сахар)  
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)  
Бутерброд с маслом ( хлеб пшеничный, масло сливочное)  
Яблоко свежее (яблоко)



Группа родительского контроля отметила, что предпочтения у детей разные: кто-то ест с удовольствием, а есть те, которые даже не притронулись к пудингу, но выпили чай.


Пищевые отходы от завтрака составили примерно 20%.

Предложения и рекомендации:

1. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.
2. Усилить контроль культуры принятия пищи обучающимися.
3. Результаты проверки довести до сведения членов Совета по питанию, родителей, школьной администрации и разместить на официальном сайте.

Члены группы родительского контроля по питанию:


Автух В.В. 

Бачманова Н.Е. 

Собирова З. Н. 

Седова О.В. 

Иванова И.П. 

Гришина А. А. 

С актом ознакомлен, экземпляр акта получен на руки:

Зав.производством  16.02.2023г.  
подпись, дата

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо		Пудинг из творога с молоком сгущенным (творог, крупа манная, яйца, сахар, ванилин, изюм, масло сливочное, сухари пшеничные, сметана, соль, молоко сгущенное)	150		302	15	10	35
	гор.напиток		Чай с сахаром (чай, сахар)	200		60	0	0	15
	хлеб		Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25		68	2	1	13
	бутерброд		Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	25		110	1	8	8
Завтрак 2	фрукты		Яблоко свежее (яблоко)	100		47	0	0	10
Обед	закуска		Салат из моркови и яблок с яйцом (морковь, яблоко свежее, яйца, масло растительное, соль)	60		40	1	3	7
	1 блюдо		Суп картофельный с фасалью (картофель, морковь, лук репчатый, фасоль, масло растительное, соль)	200		107	4	4	13
	2 блюдо		Тефтели из говядины, соус сметанный (говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, сметана, соль)	90		177	10	11	2
	гарнир		Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, вода, соль)	150		191	6	5	31
	сладкое								
	хлеб бел.		Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25		68	2	1	13
	хлеб черн.		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40		90	3	0	19
напиток		Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, курага, изюм, вода, сахар, кислота лимонная)	200		131	1	0	32	