АКТ № 2
проверки школьной столовой Родительским контролем Совета по питанию
ГБОУ школа № 665 Красногвардейского района Санкт-Петербурга
«Школа здоровья и индивидуального развития»
ул. 1-Жерновская д.8 к.1

14.10.2026 г.
Время:12.30-13.00

Цель: проведения общественного контроля: предоставление горячего питания обучающимся в ГБОУ школа № 665, организация горячего питания школьной столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

О.В. Поженская
Н.В. Вагапова
Е.А.Смотрова

составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания школьной столовой ГБОУ школа № 665

На момент проверки установлено:

- Меню соответствует цикличному двухнедельному сбалансированному меню рационов горячего питания для предоставления питания;
- Меню на 24.04.2026 г. представлено рядом с раздачей. Все меню представлены на сайте школы для ознакомления.
- В школьном буфете для продажи представлены : выпечка (сладкая, сытная), соки, вода в бутылках, печенье. Оплата в буфете принимается Школьными картами и наличными.
- Висит график посещения столовой учащимися;
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы и следят за порядком.
- Столы в обеденном зале чистые, столовые приборы лежат в удобных емкостях, посуда в которой подается еда – без сколов.
- Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы одежды;
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, с закрытыми крышками;
- Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи;
- Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
- Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом, имеются элетро-сушилки для рук.

Была проведена контрольная дегустация. Проведенное контрольное взвешивание членами комиссии блюд ,показало соответствие нормам.

При дегустации родители отметили:

- вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
- блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям;

О.В. Поженская
Н.В. Вагапова
Е.А.Смотрова