

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 268 Невского района Санкт-Петербурга

Акт проверки №3  
родительского контроля  
за организацией и качеством питания в школе

14.05.2026 г.  
Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля - организация работы школьной столовой, контроль за качеством питания.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию (переменный состав родителей):

- 1.Иванова Н.В. – 4а класс
- 2.Демичева Э.Т.- 4в класс
- 3.Цветкова М.В. – 3б класс

и члены Совета по питанию школы:

- Пинчук Т.И. – председатель Совета по питанию  
Радюпова С.А. – ответственный по питанию в школе  
Малюзенко Л.Е. – учитель начальных классов

составили настоящий акт в том, что 14.05.2026 года была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:


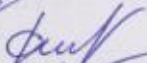

- в наличии имеется график приёма пищи, рассчитанный на 20 минут в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11классв наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с требованиями

Роспотребнадзора. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся;
- технология приготовления блюд соблюдается;
- продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН;
- температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовым актам. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:

1. Иванова Н.В. – 4а класс 
2. Демичева Э.Т. - 4 в класс 
3. Цветкова М.В. - 3б класс 

и члены Совета по питанию школы:

Пинчук Т.И. – председатель Совета по питанию

Радопова С.А. – ответственный за организацию питания в школе

Малюзенко Л.Е. – учитель начальных классов

Ознакомлены:

Заведующая производством:



Казак С.П.