

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 428  
Приморского района Санкт-Петербурга**

**Акт**

**проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся  
в столовой образовательной организации**

«29» сентября 2022 года

№ 1

**Комиссия в составе:**

1. Директора ГБОУ школа № 428
2. Заместителя директора
3. Ответственного за организацию питания
4. Представителей комиссии родительского контроля – 3 человека.

**Провели проверку качества питания в организации по следующим вопросам:**

1. Готовность пищеблока к началу учебного года.
2. Наличия меню.
3. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню.
4. Отсутствия повторов блюд.
5. Отсутствия запрещенных продуктов и блюд.
6. Соответствия качества приемов пищи режиму функционирования организации.
7. Приказа об организации питания в ГБОУ школа № 428.
8. Приказа о назначении ответственного за организацию питания в ГБОУ школа №428.
9. Приказа об организации и функционирования бракеражной комиссии.
10. Качества готовой продукции.
11. Санитарное состояние зала столовой.
12. Графика посещения столовой.
13. Организация приема пищи обучающимися.
14. Соблюдение правил личной гигиены обучающимися.
15. Соблюдение графика питания обучающимися в связи с Covid-19.

**В результате проверки установлено:**

Пищеблок полностью готов к началу учебного года. Меню, согласованное директором школы и заведующим производством, размещено на стенде перед входом в столовую, на информационном стенде в столовой и на официальном сайте школы. Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, имеется меню дня. Блюда в смежные дни не повторяются. Запрещенные продукты отсутствуют. График посещения столовой имеется. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиками посещения столовой, график обработки против Covid-19 полностью соблюдается. Приказы об организации питания в ГБОУ школа № 428 о назначении ответственного за организацию питания, о создании бракеражной комиссии имеются в наличии. Бракеражная комиссия работает в соответствии с действующими требованиями и положениями. Качество готовой продукции (вкус и цвет блюд) оценено на 5 баллов по пятибалльной шкале. Санитарное состояние обеденного зала – хорошее, внешний вид повара соответствует санитарным нормам. Правила личной гигиены учащихся соблюдается, замечаний нет.

Акт подписан всеми членами комиссии и с ним ознакомлен заведующий производством.