

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа №499  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга  
195112, Санкт-Петербург, ул. Весенняя, дом № 10 Литер А  
тел. 417-31-09, 417-31-10

Акт №3  
по итогам проведения родительского контроля горячего питания в  
ГБОУ школе №499

21.12.2023 г. Время: 10.45

Цель проведения родительского контроля: Повышение качества горячего питания школьников в ГБОУ школе №499, организация работы столовой.

Присутствовали члены комиссии родительского контроля по питанию:  
Матвеева А.В., ответственный за организацию питания

Виноградова А.Н.  
- Савинов А.П.  
Матчаев Е.И.  
Токарева И.И.

Приглашены:  
Жуков А.В. директор ГБОУ школы №499

1. Слушали директора Жукова А.В.  
Андрей Викторович подвел итоги работы комиссии родительского контроля горячего питания в 2023 году. Напомнил присутствующим о закупке технологического оборудования на пищеблок, о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия пищевой продукции требованиям законодательства.
2. Провели осмотр помещений столовой.
3. Провели дегустацию блюд.

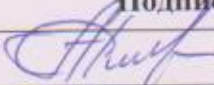
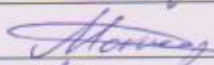
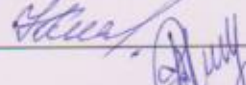

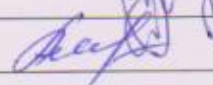
РЕШИЛИ:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании родительского контроля за организацией горячего питания школьников»
- в наличии имеется режим приёма пищи.
- все сотрудники пищеблока в специальной санитарной одежде (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), в защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;

- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- цикличное меню вывешено на сайт для ознакомления и на стенд школьной столовой, так же вывешено ежедневное меню.
- уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- при входе в столовую есть санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца для рук, автоматический бесконтактный дозатор с дезинфицирующим средством для обработки рук)
- от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующий журнал), пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- все приготовленные блюда имеют определенную температуру в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**Вывод:** в ГБОУ школе №499 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 12 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

№	ФИО	Подпись
1.	Виноградова А.К.	
2.	Матвеева Е.Н.	
3.	Иокарева Н.С.	
4.	Давыдов А.П.	
5.	Мамбеева А.Б.	
6.		
7.		