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

23.12.2025 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:

Медведева И.В.
Сапожникова М.В.
Толишева М.А.

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

1. Слушали директора А.В. Жукова:

Андрей Викторович рассказал присутствующим о том, что в Учреждении в ноябре 2025 года Управлением социального питания проводилась плановая оценка уровня организации социального питания. В результате оценки проведена документальная проверка, отобрано 5 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 30 микробиологических смывов, 6 проб готовой продукции и воды. В результате лабораторных исследований, пищевые продукты, продовольственное сырье, готовая продукция, микробиологические смывы и вода соответствуют требованиям нормативной документации. Присутствующим представлена справка-заключение о результатах оценки уровня организации социального питания.

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;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 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.	[illegible] И, В	
2.	Сапожникова М.В	
3.	Тюпиева М.А.	
4.		
5.		
6.		