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 №5
по итогам проведения родительского контроля горячего питания в ГБОУ школе №499

19.02.2026 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.
Мартынова Е.Н.
Хазипова А.В.
Тюленева М.Ф.

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

1. Андрей Викторович сообщил присутствующим, что между ГБОУ школа №499 и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» заключен контракт, в рамках которого планируется проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы соответствия пищевой продукции, отобранной в ГБОУ школе №499 требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения». По результатам исследования получено экспертное заключение от 06.02.2026. В соответствии с экспертным заключением пищевая продукция соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
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.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		