**Акт**
**проверки школьной столовой родителями (законными представителями) в организации питания обучающихся**

Нами, членами комиссии по родительскому контролю ГБОУ школы-интерната №1 Выборгского района Стрельцовой Т.И., Тютиной М.А. в присутствии заведующего производством ООО «База «МАРИЯ» Н.В. Важиной, в рамках «Недели школьного питания» проведена проверка по вопросам удовлетворенности школьным питанием обучающихся

Дата проверки: 11 ноября 2026 года

Время проверки: 13:30 – 14:10

В ходе проверки выявлено:

-хорошие условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: имеются раковины в количестве 4-х шт. для мытья рук с подводкой к ним холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенных к канализации; средства для мытья и дезинфекции рук; для сушки рук - электрополотенца в количестве 4-х шт.в работоспособном состоянии. Все дети, заходя в столовую, первым делом моют руки, преподаватели это контролируют;

-хорошее санитарно-техническое содержание обеденного зала и состояния обеденной мебели. Столы, посуда и столовые приборы чистые, не имеют царапин, сколов и трещин. Наличие салфеток на столах. Все учащиеся едят сидя, успевая поесть за перемену;

-полное наличие и удовлетворительное состояние санитарной одежды у работников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд. Ими используются одноразовые перчатки при порционировании блюд;

-созданы все благоприятные условия для приема пищи, приятный внутренний интерьер, микроклимат, запах, доброжелательный персонал;

-соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, соответствия веса порций меню, отсутствия в меню запрещенных к реализации в детских организациях;

-объем пищевых отходов составил 3,4%

| № п/п | 10-ти дневное цикличное меню | | 7-11 лет | | | 12-18 лет | | | ИТОГО, кг | Остаток несъеденной еды, кг | Коэффициент несъедаемости, в % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Суммарный выход блюд на 1-го ребенка, грамм | Кол-во детей | Объем блюд, кг | Суммарный выход блюд на 1-го ребенка, грамм | Кол-во детей | Объем блюд, кг | | | |
| 1. | 14.11. 2024 | 4 день, обед | 0,795 | 76 | 60,42 | 0,93 | 55 | 51,15 | 111,57 | 3,8 | 3,4 |

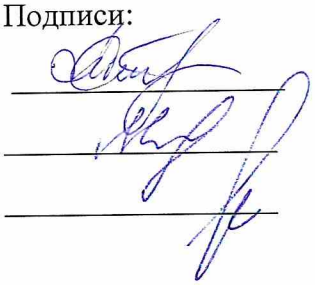
Результат мониторинга организации питания в зоне оптимума – до 10%

В ходе проверки выявлено:

Вывод: организация питания обучающихся осуществляется в соответствии с соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд по массе блюд, по приемам

пищи и калорийности, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи.

Подписи:



Т.И. Стрельцова

М.А. Тютина

Н.В. Важина