

## А К Т № 13

по итогам проведения общественного контроля питания в  
ГБОУ школы № 582 Приморского района Санкт-Петербурга  
11.04.2025г. время: 10.00

**Цель проведения контроля:** проверка школьной столовой по организации горячего питания в ГБОУ школы № 582 Приморского района Санкт-Петербурга и соответствие приготовленных блюд ежедневному меню.

Мы, представители общественного контроля по питанию:

1. Плужникова Д.С.
2. Якимова А.А.
3. Загороднюк Л.А.
4. Василенко Е.И.
5. Лунева М.Е.
6. Василевская К.М. заместитель директора по ВР
7. Ильшева Н.К. ответственная по питанию

Составили настоящий акт в том, что 11 апреля 2025 года общественным контролем ГБОУ школа № 582 Приморского района Санкт-Петербурга была проведена проверка в школьной столовой по организации горячего питания в ГБОУ школе № 582.

### **В ходе проверки установлено:**






- 1 По меню: 10-11 день второй недели. Завтрак: яйцо отварное, каша геркулесовая молочная с маслом сливочным, чай с джемом, мандарины, батон нарезной из муки в/с с никронутриентами. Обед: винегрет овощной, рассольник ленинградский со свининой, плов куриный, сок мультифрукт, батон нарезной из муки в/с с никронутриентами. хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами. Приготовленные блюда СООТВЕТСТВУЮТ ежедневному меню.
2. Ежедневное меню при 5 дневной и 6 дневной учебной неделе, для ознакомления учащихся: В НАЛИЧИИ.
3. Санитарное состояние помещения обеденного зала: УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ
4. Наличие дезинфицирующих средств, средств гигиены: В НАЛИЧИИ
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразный (да/нет): ДА
6. Наличие контрольной порции (да/нет): ДА
7. Посадочных мест обучающимся детям хватает (да/нет): ДА
8. Посещение столовой обучающимися проходит по ГРАФИКУ ПОСЕЩЕНИЯ (да/нет): ДА
9. Классные руководители сопровождают свои классы (да/нет): ДА
10. В зале столовой находится дежурный учитель (да/нет): ДА

### **Выводы:**

На перемене в буфете с выпечкой образуется очередь. Не все дети за перемену успевают в буфете купить и покушать. Необходимо выпечку продавать и на раздаче горячего.

При накрытии столов для завтрака и обеда не достаточно посуды, а именно стаканов для напитков. Необходимо решить данную проблему

Подписи членов комиссии:

1. Плужникова Д.С. 
2. Якимова А.А. 
3. Загороднюк Л.А.  отсюда же
4. Василенко Е.И. 
5. Лунева М.Е. 

С актом проверки общественного контроля ознакомлена:

Заведующий столовой



Л.В.Цаголова

## А К Т № 14

по итогам проведения общественного контроля питания в  
ГБОУ школы № 582 Приморского района Санкт-Петербурга  
15.10.2025г. время: 12.00

**Цель проведения контроля:** проверка школьной столовой по организации горячего питания в ГБОУ школы № 582 Приморского района Санкт-Петербурга и соответствие приготовленных блюд ежедневному меню.

Мы, представители общественного контроля по питанию:

1. Плужникова Д.С.
2. Еременко Ю.А.
3. Беляева А.В. *отсутствует*
4. Василевская К.М. заместитель директора по ВР
5. Ильшева Н.К. ответственная по питанию

Составили настоящий акт в том, что 15 октября 2025 года общественным контролем ГБОУ школа № 582 Приморского района Санкт-Петербурга была проведена проверка в школьной столовой по организации горячего питания в ГБОУ школе № 582.





### В ходе проверки установлено:

- 1 По меню: 3 день первой недели. Завтрак: Каша пшеничная вязкая с тыквой, бутерброд с сыром, чай с сахаром, груша свежая, молоко м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке. Обед: Салат из квашенной капусты, суп картофельный с горохом и гречками, котлета рубленая из филе куриного, ризотто, компот из свежих яблок, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, батон нарезной обогащенный микронутриентами. Приготовленные блюда соответствуют ежедневному меню.
2. Ежедневное меню при 5 дневной и 6 дневной учебной неделе, для ознакомления учащихся В НАЛИЧИИ (да/нет) ДА
3. Санитарное состояние помещения обеденного зала удовлетворительное (да/нет): ДА
4. Наличие дезинфицирующих средств, средств гигиены: ЕСТЬ
5. Ассортимент буфетной продукции разнообразный (да/нет): ДА
6. Наличие контрольной порции (да/нет): ДА
7. Посадочных мест обучающимся детям хватает (да/нет): ДА
8. Посещение столовой обучающимися проходит по ГРАФИКУ ПОСЕЩЕНИЯ (да/нет): ДА
9. Классы руководители сопровождают свои классы(да/нет): ДА
10. В зале столовой находится дежурный учитель(да/нет): ДА

### Выводы:

При проверке (пробе) обеденных блюд, представителями общественного контроля, отмечено: качество приготовления - хорошее, еда - горячая, порции соответствуют норме (да/нет) - ДА  
Санитарное состояние: посуды - чистые, столовых приборов - чистые замечаний нет. Санитарное состояние зала столовой удовлетворительное, работники зала, после обеда детей, сразу начинают уборку со столов.  
Пожелание от родителей: накрывать столы для обеда незадолго до звонка, чтобы горячие блюда не остывали (ожидая детей).

Подписи членов комиссии:

1. Плужникова Д.С. 
2. Еременко Ю.А. 
3. Беляева Д.С. *отсутствует*
4. Василевская К.М. 
3. Ильшева Н.К. 

С актом проверки общественного контроля ознакомлена:

Заведующий столовой



Цаголова Л.В.