

Справка по проверке организации питания в ГБОУ СОШ № 309 от 13.03.2026г.

Комиссия в составе:

1. Иванова Алла Ивановна
2. Смирнова Юлия Ефимовна
3. Федорова Ирина Юрьевна
4. Храпейчук Екатерина Михайловна
5. Тихомирова Елена Николаевна
6. Гагарина Татьяна Леонидовна

Предмет проверки: организация питания в ГБОУ СОШ №309 Центрального района СПб.

Перечень вопросов, изученных в ходе проверки:

1. Анализ организации социального питания обучающихся в образовательном учреждении.
2. Наличие необходимых документов, корректность их оформления и полнота заполнения. Размещение в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на сайте учреждения и мониторингпитание.рф всей необходимой информации.
3. Соответствие оказания услуг по организации питания условиям заключенных контрактов. Проверка фактического оказания услуг. Применение заказчиком мер ответственности в случае нарушения Организатором питания условий контракта.

Контрольное мероприятие	Результат контроля
Договор об организации социального питания Организатор питания	Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с контрактом № 309-ПИТ/25-26 от 31.08.2025г. по оказанию услуг питания детей в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 309 Центрального района Санкт-Петербурга (далее – Учреждение) в 2025-2026 годах. Акционерное общество «Комбинат социального питания Колпинского района»
Информация для родителей (наличие стенда в доступном месте, нормативные документы, примерное меню, ассортиментный перечень буфетной продукции, ответственные за организацию питания и их контактные телефоны)	Информационный стенд размещен в холле школы. На стенде представлена следующая информация: 1. Ежедневное меню рационов питания; цикличное меню (12-ти дневное) 2. Контакты ответственных за организацию питания; 3. Информация о льготных категориях и величине прожиточного минимума; 4. Постановление Правительства СПб о стоимости питания в 2025-2026 учебном году.
Наличие примерного 2-х недельного цикличного меню, утвержденного Организатором питания и руководителем учреждения Ежедневное меню, утвержденное руководителем на день проверки	В наличии В наличии
Размещение меню на сайте учреждения и мониторингпитание.рф	Меню размещено
Организация платного питания: ассортиментный перечень буфетной	Расположен на буфете и на информационном стенде в

продукции меню свободного выбора (ассортимент, стоимость) режим работы столовой	обеденном зале; Утверждено директором и размещено на буфете; В наличии В наличии
Графики предоставления питания по классам	В наличии
Требования к продуктам: -соответствие качественным характеристикам товара; - соблюдение сроков годности; -маркировочные ярлыки	Сроки годности соблюдаются, маркировочные ярлыки имеются.
Создание условий для выполнения личной гигиены школьников в столовой	Условия созданы (4 раковины, 3 электросушилки для рук, установлен дозатор с антисептическим средством, на каждой раковине имеется антибактериальное жидкое мыло)
Санитарное состояние пищеблока и столовой	Удовлетворительное

Заключение (рекомендации):

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Сняты пробы, вкусовые качества приготовленных блюд оценены членами комиссии на отлично. Персонал пищеблока в санитарной одежде, шапочках. Претензий к внешнему виду сотрудников нет.

Администрацией школы организован административно- общественный контроль за организацией питания, качеством приготовленной пищи, выхода горячей продукции, за соблюдением санитарно - гигиенических норм приготовления блюд. А также за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с утвержденным графиком питания. Организовано дежурство учителей в столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания учащихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворительности качеством школьного питания;
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием помещений школьной столовой;
3. Проверить имеющиеся тарелки на наличие сколов, в случае обнаружения сколов осуществить замену.

Члены комиссии:

1. Иванова А.Л.
2. Смирнова Ю.Е.
3. Федорова И.Ю.
4. Храпейчук Е.М.
5. Тихомирова Е.Н.
6. Гагарина Т.Л.

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №309

Ф.И.О.



[Handwritten signature]

«И.И.И.»

УТВЕРЖДЕНО

Зам. ген. дир. по произв. контр. и развитию

АО «КОП Колпинского района»



2026г

МЕНЮ 1 неделя 5 день

Наименование	Выход, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Уг-ды г.	Энерг. цен.,ккал
ЗАВТРАК (7-11 ЛЕТ)					
Бутерброд с сыром (хлеб пшеничный, сыр)	40	8,70	8,40	14,58	117,00
Каша гречневая молочная жидкая с маслом сливочным (крупа гречневая, молоко, соль, сахар, масло сливочное)	160	4,93	6,53	23,85	265,00
Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар)	180	2,04	1,12	11,41	64,28
Батон нарезной обогащенный микр.	25	1,57	0,61	14,87	87,92
Фрукты свежие	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого завтрак:	505	17,64	16,96	75,01	581,20
ОБЕД (7-11 ЛЕТ)					
Салат из свеклы отварной с маслом растительным (свёкла свежая, соль, масло растит.)	60	0,86	5,05	6,02	68,89
Рассольник с птицей и сметаной(картофель, морковь, лук репчатый, огурцы солёные, масло растит., соль, курица потрашенная 1 категории)	200/10/10	2,70	5,50	14,10	115,90
Печень, тушенная в соусе(печень говяжья, масло растительное, мука пшеничная, вода, сметана, соль)	100	12,34	11,40	8,10	163,00
Макаронные изделия отварные(макаронные изделия, соль, вода, масло сливочное)	150	5,64	4,79	33,70	205,60
Кисель из кураги(курага, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода)	180	0,94	0,05	27,78	116,17
Батон нарезной обогащенный микр.	20	1,25	0,49	8,57	70,33
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микр.	40	2,65	0,35	16,96	81,58
Итого обед:	770	26,38	27,63	115,23	821,47

Заведующий производством

[Handwritten signature]