



**Правительство Санкт-Петербурга**  
**Администрация Василеостровского района**  
**Санкт-Петербурга**  
**Государственное бюджетное**  
**общеобразовательное учреждение**  
**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**  
**ШКОЛА № 2**  
**Василеостровского района**  
**Санкт-Петербурга**

199397, Санкт-Петербург,  
Малый проспект 86  
E-mail: school002vo@mail.ru

№ \_\_\_\_\_  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**Справка**  
**по результату родительского контроля**  
**за качеством питания в школьной столовой.**

В ГБОУ средней образовательной школе №2 14 сентябрь 2026 г. проведён родительский контроль качества питания в школьной столовой.

Проверялся:

1. Раздел «Питание» на сайте ОУ.
2. Организация питания в школьной столовой.

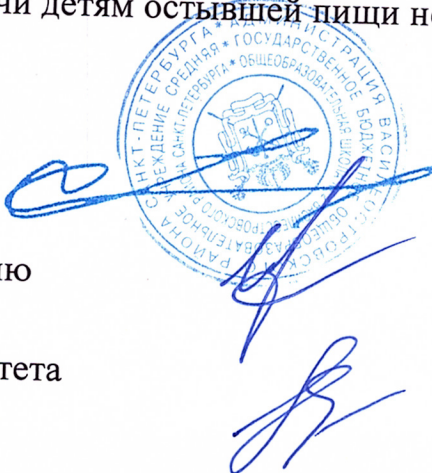
В результате проверки выявлено:

1. Информация на сайте школы доступна для родителей. Меню доступно и соответствует циклическому меню, соответствует датам.
2. Фактов не допуска к реализации блюд не выявлено, уборка в помещении проводится качественно, созданы условия для соблюдения личной гигиены учащимися, фактов выдачи детям остывшей пищи не выявлено.

Директор школы

Ответственный по питанию

Член родительского комитета



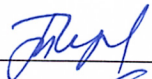
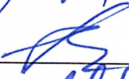
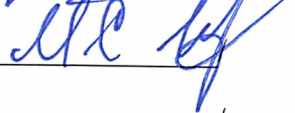
Поздняков Е.В.

Шершунович М.С

Кропачева Н.С.

|                                                                                                                                                  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| питания для основного приема пищи обучающимися (да/нет)                                                                                          |               |
| 1.7.Соблюдение правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую                                                                            | Да            |
| 2. Оценка качества предоставляемого питания                                                                                                      |               |
| 2.1.Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)                                                | Соответствует |
| 2.2.Соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающихся к моменту приема пищи                                                           | Соблюдается   |
| 2.3. Визуальные результаты наличия пищевых отходов                                                                                               |               |
| • примерный объем не съедаемой пищи (л.)                                                                                                         | ~15%          |
| 3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией |               |
| 3.1.Направление справки с выявленными нарушениями организатору питания                                                                           | Направлена    |

Подписи членов комиссии:

Гурьянчик Т.А. /  /  
 Кранцова Н.С. /  /  
 Меркурьев М.В. /  /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /