

**АКТ комплексной проверки
школьной столовой комиссией по питанию**

«04» 02 2025г

Комиссия в составе членов бракеражной комиссии: - Миренковой А.А. – председатель комиссии; Гракун Н.В. – ответственный за организацию питания; Фирсова Е.М. – заведующий производством.

- Тимущенко – родительская общественность;

- Лавренко – родительская общественность;

родительская общественность, составили настоящий акт в том, что «04» 02 2025г в 12:00 в течение 05 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на «04» 02 2025г по меню дня на время проверки было предложено
борщ, шиндель рубленый, рис отваренный, капуста, хлеб, салат из свежих капусты

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что порции и вкусовые качества

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
1	2	3	4
<u>11.30</u> <u>04.02.2025</u>	<u>12.05</u>	<u>борщ</u> <u>шиндель руб.</u> <u>рис отваренный</u> <u>капуста</u> <u>хлеб</u> <u>салат из свежих</u> <u>капусты</u>	Температура <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Внешний вид <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Запах <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Вкус <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Готовность <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют/не соответствуют возрастной потребности детей в калориях.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят/не стоят дежурные: и взрослые, и дети:

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает/не хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5)

☒ столы чисто вытерты	☐ столы грязные
☒ используются специальные принадлежности для мытья столов	☐ НЕ используются специальные принадлежности для мытья столов
☒ тарелки чистые, без сколов	☐ тарелки грязные и со сколами

6) Замечена работа дежурных, которые сидели/не сидели за чистотой столов.

7) Заключение:

*нарушений не обнаружено.
Оформлен акт ревизионного
контроля.*

С актом ознакомлены:

ФИО-должность	Подпись	Дата
- Миренкова А.А. – председатель комиссии;	<i>А.А. Миренкова</i>	04.02.2025
- Гракун Н.В. – ответственный за организацию питания;	<i>Н.В. Гракун</i>	04.02.2025
- Фирсова Е.М. – заведующий производством;	<i>Е.М. Фирсова</i>	04.02.2025

Оценочный лист
родительского контроля по организации горячего
питания обучающихся в ГБОУ школе № 315
Пушкинского района Санкт-Петербурга
от 06.02. 2025.

Вопрос		Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		✓	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		✓	
Все ли дети моют руки перед едой?		✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?			✓
Все ли дети едят сидя?		✓	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?		✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?			✓
Есть ли замечания по чистоте столов?			✓
Есть ли замечания к сервировке столов?			✓
Теплые ли блюда выдаются детям?		✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		✓	
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			✓
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		✓	

Дата и час изготовле- ния блюда	Время снятия браке- ража	Наименование блюда, кули- нарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинар- ного изделия
1	2	3	4
11.30	12.05	Борщ Рис Шницель Компот Чай Салат из свежих овощей	Температура <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Внешний вид <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Запах <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Вкус <u>отл/хор/удовл/неудовл</u> Готовность <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>

Подписи членов комиссии:

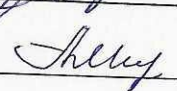
Васильева Е.И. Сидорова
Григорьев Р.
Виреева Р.
Миренкова М.

Оценочный лист
родительского контроля по организации горячего
питания обучающихся в ГБОУ школе № 315
Пушкинского района Санкт-Петербурга
от 04 февраля 2025 г.

Вопрос		Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		✓	
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		✓	
Все ли дети моют руки перед едой?		✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?			✓
Все ли дети едят сидя?		✓	
Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли им времени)?		✓	
Есть ли замечания по чистоте посуды?			✓
Есть ли замечания по чистоте столов?			✓
Есть ли замечания к сервировке столов?			✓
Теплые ли блюда выдаются детям?		✓	
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		✓	
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			✓
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		✓	

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
1	2	3	4
12.05	12.05	Борщ со сметаной Котлета с отварным рисом Салат с капустой и морковью Компот из яблок (из натуральных)	Температура <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
			Внешний вид <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
			Запах <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
			Вкус <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
			Готовность <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>

Подписи членов комиссии:

Галиulina Т.В. 
Гранди 
Рисова 
Миренко 

04.02.2025 г.



