

**АКТ комплексной проверки  
школьной столовой в ГБОУ школе № 449 Пушкинского района Санкт – Петербурга  
комиссией по питанию**

«17» декабря 2025 года.

Комиссия в составе членов бракеражной комиссии:

Ответственный за организацию питания -Е.А. Григорьева;  
заведующий хозяйством -Ю.В. Пичурин;  
воспитатель продленного дня -О.В. Молодушева;  
социальный педагог -Храмцова Н.О.,  
представитель родительской общественности -Воробьева Е.В.,  
заведующая производством -Немова Е.М.  
составили настоящий акт в том, что «17» декабря 2025 г. в 11:30 в течение 1 часа 10 минут  
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) в школьной столовой на «17» декабря 2025 г. по меню дня на время проверки было предложено:  
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной. Печень по-строгановски, болгар с овощами.
- 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
17.12.2025г. 11:15	11:30	<u>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</u>	Температура <b>t 75 градусов</b> <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>

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
17.12.2025г. 11:30	11:45	Печень по-строгановски, бугур с овощами	Температура <b>t 65 градусов</b> <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: взрослые.

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

5)

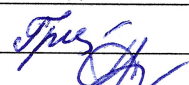


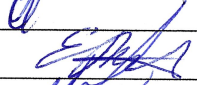

<input checked="" type="checkbox"/> <b>столы чисто вытерты</b>	<input type="checkbox"/> <b>столы грязные</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>используются специальные принадлежности для мытья столов</b>	<input type="checkbox"/> <b>НЕ используются специальные принадлежности для мытья столов</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>тарелки чистые, без сколов</b>	<input type="checkbox"/> <b>тарелки грязные и со сколами</b>

6) Работники столовой следят/не следят за чистотой столов.

7) Заключение:

Блюда приготовлены с соблюдением технологии приготовления, санитарное состояние столовой хорошее, график приема пищи соблюдается, сотрудники столовой одеты в форму, используются средства защиты (маски и перчатки).

С актом ознакомлены:

<b>ФИО-должность</b>	<b>Подпись</b>
Е.А. Григорьева – ответственный за организацию питания;	
Храмцова Н.О. – социальный педагог;	
Ю.В. Печурин – заведующий хозяйством;	
О.В. Молодушева – воспитатель продленного дня;	
Воробьева Е.В. – представитель родительской общественности	
Немова Е.М. – заведующая производством	