

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

«26» ноября 2024 года.

Комиссия в составе членов бракеражной комиссии: - Е.А. Григорьева – ответственный за организацию питания; О.П. Шаблыкينا – мед. Сестра (по согласованию); заведующий хозяйством Ю.В. Пичурин; воспитатель продленного дня О.В. Молодушева; представитель родительской общественности Е.С. Патарая, составили настоящий акт в том, что «26» ноября 2024 г. в 13.00 в течение 1 часа 15 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на «26» ноября 2024 г. по меню дня на время проверки было предложено: Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной. Шницель, рубленый мясной. Рис отварной.

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	
26.11.2024г. 10.00	10:30	<u>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной.</u>	Температура	t 75 градусов <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	
26.11.2024г. 11.00	11:45	Шницель рубленый мясной	Температура	t 65 градусов <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	
26.11.2024г. 11.00	11:45	Рис отварной	Температура	t 65 градусов <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"/> столы чисто вытерты	<input type="checkbox"/> столы грязные
<input checked="" type="checkbox"/> используются специальные принадлежности для мытья столов	<input type="checkbox"/> НЕ используются специальные принадлежности для мытья столов
<input checked="" type="checkbox"/> тарелки чистые, без сколов	<input type="checkbox"/> тарелки грязные и со сколами

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

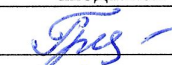



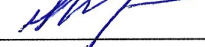
7) дети имеют постоянный доступ к чистой питьевой воде. В столовой стоит проточный кулер с питьевой водой.

8) в буфете и на раздаче работают терминалы для оплаты питания.

9) 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:

ФИО-должность	Подпись
Е.А. Григорьева – ответственный за организацию питания;	
О.П. Шаблыкина - медицинская сестра ;	
Ю.В. Печурин –заведующий хозяйством;	
О.В. Молодушева – воспитатель продленного дня;	
Е.С. Патарая – представитель родительской общественности	
Е.М. Немова – заведующая производством	