

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

«26» февраля 2026 года.

Комиссия в составе:

Е.А. Григорьевой – ответственный за организацию питания;
Н.О Храмцова – социальный педагог;
О.В. Молодушевой – воспитатель;
М.О. Сегень - (2б, 3в класс) представитель родительской общественности;
Е.В. Воробьева (1а,2а,3в класс) представитель родительской общественности;
составили настоящий акт в том, что «26» февраля 2026 г. в 10:40 в течение 1 часа 15 минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) в школьной столовой на 26.09.2026 г. по меню дня (завтрак) на время проверки было предложено: Запеканка творожная «Зебра» со сгущённым молоком, Чай с лимоном, Батон, нарезной обогащенный микронутриентами, яблоко свежее.
- 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
26.09.2026г. 9.00	09.20	<u>Запеканка творожная «Зебра» со сгущённым молоком</u>	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
26.09.2026г. 9.00	09.25	<u>Чай с лимоном</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>

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 учителя.

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

5)

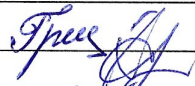
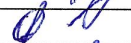

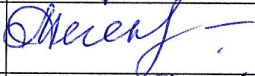
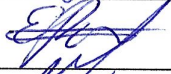
<input checked="" type="checkbox"/> столы чисто вытерты	<input type="checkbox"/> столы грязные
<input checked="" type="checkbox"/> используются специальные принадлежности для мытья столов	<input type="checkbox"/> НЕ используются специальные принадлежности для мытья столов
<input checked="" type="checkbox"/>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

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

7) **Заключение:**

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

С актом ознакомлены:

ФИО-должность	Подпись
Е.А. Григорьева – ответственный за организацию питания;	
Н.О.Храмцова-социальный педагог;	
О.И. Молодушева – воспитатель;	
М.О.Сегень (2б, 3в класс) представитель родительской общности;	
Воробьева Е.В. (1а,2а,3в класс) представитель родительской общности	
Е.М.Немова – заведующая производством	