

Книга посещения буфета-распреда

ГБОУ гимназии № 155 Центрального района Санкт-Петербурга

Законный представитель (ФИО): Колбиня Т.А.

Дата посещения: 16.09.2026г.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 4

В целом много овощей, тушеных кусочков
пересолена (и много чеснока).

Предложения:

Посоветовать антрекот со жареным перекисом,
овощи в кари, фруктов сухие (вернее уварка).

Благодарности:

Благодарю за чистоту, разнообразие.

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

16.09.2026 рассмотрено на совещании у директора.
Листов передано в АО, КОТ Колпинского р-на

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Информация получена от сотрудников
столовой, куратора и руководителя
АО, КОТ Колпинского р-на

Законный представитель: Колбиня Т.А. 16.09.2026г. (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Тарово Е.С. отв по н.с. (ФИО, должность, подпись, дата)

16.09.2026

Акт от «16» 09 2026 г.
Проверки школьной столовой
АО «КСП Колпинского района»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

ответственный за организацию питания ГБОУ гимназии № 155 Гарова Е.С.

Члены комиссии:

Жолбина Татьяна Алексеевна

Провели проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов;
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь);
- ассортимент блюд(меню), стоимость питания в день;
- % охвата обучающихся питанием;
- документация поставщика на право поставок продовольствия;
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение);
- учётно-отчётная документация(наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учёта выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню утверждённое комитетом социального питания, согласованное с Роспотребнадзором, сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует/ не соответствует; распредел, приводится
 - соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдается / не соблюдается; соблюдается
 - помещения для хранения продуктов соответствует/ не соответствует норме;
 - соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да/нет; наличие спецодежды да/нет; наличие дезинфицирующих средств- в достаточном количестве/ не в достаточном количестве/;
 - инструктаж режимы обработки инвентаря, тары, столовой посуды – имеются/не имеются;
 - ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день Салат из свежих овощей, суп с рыбой, консервация, голубцы, ленивые, хлеб, батон, сок абрикосовый
- _____
- _____

% охвата обучающихся питание

менее 20%

- документация поставщика на право поставок буфетной продукции имеется/ не имеется;
- документация поставщика на право поставок горячего (льготного) питания имеется/ не имеется;
- учётно-отчётная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции ведётся соответствии с требованиями/ ведётся с отклонениями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведётся/ не ведётся; расшифр
- журнал витаминизации готовых блюд ведётся/ не ведётся; расшифр
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведётся/ не ведётся;
- журнал учёта выполнения натуральных норм питания ведётся/ не ведётся; расшифр
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования ведётся/ не ведётся;
- примерное 10-дневное меню утверждённое комитетом социального питания, согласованное с Роспотребнадзором имеются/не имеются;
- сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты имеются/не имеются;

Взвешивание контрольных порций:

- 1 продукция салат из свеж. с. стр., соответствует норме выхода готовой продукции 60;
- 2 продукция суп с грибн консерв., соответствует норме выхода готовой продукции 200;
- 3 продукция пюре из печен., соответствует норме выхода готовой продукции 240;

Органолептические и визуальные свойства приготовленной порции соответствуют/ не соответствуют нормативам;

Подбор суточной пробы, условий её хранения (соответствие/ не соответствие с требованиями)

Хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного _____

Предложения.

1. Добавить аннотации: правильное питание / овощи в кефире,
2. сухие фрукты в бумажных пакетиках

3. _____

Подписи:

Председатель комиссии: отв. по питанию Гарова ЕС. Гарова ЕС

Члены комиссии:

Колбинская Т.А.

Колбинская

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: ГБОУ гимназия № 155

Адрес организации: 191036, Санкт-Петербург, Греческий проспект, д.21, литера А, Б, Г

Дата и время заполнения: 16.09.2022, 13:55

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Копылов Т.А., 89218533639, класс: 1.А, 6.В

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
7	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
10	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
11	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
12	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
14	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
15	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
18	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Члены комиссии:

Нарова Елена Сергеевна, /
Копылов Таисия Алексеевна, /
/ /
/ /

**Форма заявки-соглашения на посещение
помещения для приема пищи (школьной столовой)**

1. ФИО законного представителя обучающегося Колбичко Т.А.
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 1.А, 6, В⁴
3. Предмет (причина) посещения родительский контроль
4. Дата и времени посещения 16.09.2022 13:55
5. Контактный номер телефона 89218533639

Дата 16.09.2022

Подпись Колбичко

Я, Колбичко Татьяна Алексеевна, обязуюсь соблюдать
Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи
(школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 16.09.2022

Подпись Колбичко

*Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.