Акт от «08» 10 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: Фомина М. И.

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 рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

-технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соответствует/ не соответствует; маркер., привозная
-соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаетя / не 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 отв. моркови с сыром, супы рыбные консервами, рагу из птицы, хлеб ржано-пшен. обог., сок фруктовый (персиковый), батон обогащ. Ст-ть 185 руб.

% 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 ведется соответствии с требованиями/ ведется с отклонениями;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведётся/ не ведётся; распер
- журнал витаминизации готовых блюд ведётся/ не ведётся; распер
-журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведётся/ не ведётся;
- журнал учёта выполнения натуральных норм питания ведётся/ не ведётся; распер
- 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 рецептур, технологические и калькуляционные карты имеются/не имеются;
Взвешивание контрольных порций:
1 продукция салат из отв. моркови, соответствует норме выхода готовой продукции 60г;
2 продукция суп с рыбн. конс., соответствует норме выхода готовой продукции 200;
3 продукция рагу из птицы, соответствует норме выхода готовой продукции 200;
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. обеспечить достаточное количество салфеток
2. установить вентиляционный аппарат
3.

Подписи:

Председатель комиссии: отв. по питанию Гарова ЕС.

Члены комиссии: Фомина М.О. М. Дед

_____ _____

_____ _____

_____ _____

_____ _____

Книга посещения буфета-распреда

ГБОУ гимназии № 155 Центрального района Санкт-Петербурга

Законный представитель (ФИО): Рашид М. Ч.

Дата посещения: 08.10.2026

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

Предложения:

обеспечить достаточное количество салфеток

установить 2 вендинговых аппарата (в столовой и холле перед столовой)

Благодарности:

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

08.10.2026 рассмотрено на совещании у директора. Письмо передано в АО КЗП Калининского р-на

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Информация доведена до сотрудников столовой, мурманской и руководства АО КЗП Калининского р-на

Законный представитель: М. Ф 08.10.2026 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Зарова Е.С. методист 08.10.2026 (ФИО, должность, подпись, дата)

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: 08.10.2026, 13.55
Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Фомина Мария Игоревна, +79219334441, 9А, 6Б, 2Б

№ 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 цикличным меню не выявлены	✓	
13	В меню отсутствует 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:
Тарова Елена Сергеевна / _____ /
Фомина Мария Игоревна / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /