

АКТ
проверки школьной столовой Советом по питанию
ГБОУ СОШ № 152 Красногвардейского района

18.03.2026

Состав совета:

Председатель совета – Клименко Р.Ю.

Члены Комиссии:

Забелина Н.Ю. – ответственная за организацию питания учащихся

Кешкова Е.О. – представитель родительской общественности 1 Б класса

Попова С.В. – представитель родительской общественности 1 б класса

Зелова М. В. – представитель родительской общественности 1 а класса

Волкова Т.А. – представитель родительской общественности 2 б класса

Совет по питанию составил настоящий акт в том, что 18 марта 2026 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 12.30-13.00 (комплексные обеды старшей школы)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Посещение школьной столовой учащимися организовано по специальному графику в соответствии с требованиями по Ковиду. Каждый класс приходит в строго отведенное для него время. График утвержден директором школы.
- 2) Питание для старшей школы осуществляется по 10-дневному меню, утвержденному Роспотребнадзором.
- 3) Меню школьника вывешивается в столовой до начала 1 урока.
- 4) Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на обеды. Учащиеся моют руки перед едой, вытирают бумажными одноразовыми полотенцами.

Салат картофельный с морковью, зеленым

горошком.....100

Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и птицей.....260

Рыба тушеная в томате с овощами.....100

Картофель отварной180

Компот из сухофруктов200

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный.....60

Батон обогащенный30

Фрукты свежие.....200

Столы накрываются по заявкам на количество учащихся. Булочки и хлеб были подаются на общей тарелке. Порции подаются в горячем состоянии на подносах.

Были взвешены 3 порции с разных столов, порции соответствуют выходу продуктов.

Произведена проверка нарезанного батона на столах. Батон находится в свежем состоянии.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, работает все освещение. В школьной столовой при входе находятся санитайзеры и рецеркулятор воздуха. У раковин есть в наличии средства для мытья рук. Внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам, оборудование школьной столовой в исправном состоянии.

Председатель комиссии

Р.Ю.Клименко

Члены комиссии

Забелина Н.Ю. *Кешкова Е.О.* *Попова С.В.*



ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительская роль)

Название образовательной организации ГБОУ № 152 Красногвардеского района
Санкт-Петербурга

Адрес организации СПБ, ул. Стахановцев д. 15 корп.2 лит. А

Дата и время заполнения 18 марта 2026

Участники проведения мониторинга

Ф.И.О., должность лица из бракеражной комиссии Соболева А.И.

Ф.И.О родителей Зелова М.В., Кешкова Е.О, Попова С.В., Волкова Т.А.

ПРОВЕРКА СОСТОЯНИЯ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

№		Да	Нет
1	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте школы и в столовом зале для ознакомления родителей и детей	V	
2	Вывешено ежедневное меню для родителей и детей	V	
3	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	V	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	V	
5	Основное блюдо горячее	V	
6	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	V	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	V	
8	Отсутствует влага на столовых приборах	V	
9	Проводится ли уборка после каждого приема пищи	V	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	V	
11	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	V	
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	V	
13	Выявились замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		V
14	Обнаруживались в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности		V
15	Наличие маркировки на упаковке продуктов	V	
16	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	V	