

АКТ
проверки готовности пищеблока и помещения для приема пищи к началу
2026 – 2027 учебного года
ГБОУ гимназии №52 Приморского района города Санкт Петербурга

Дата проверки 31 августа 2026 года Совета по питанию в составе

Воложанина Т.Н - председатель заместитель директора по УВР
Князева К.Ю. – секретарь ответственный за организацию питания
Котенко Ю.В. И.о. заместителя директора по ВР.
Савина Л.В. — родитель, (законный представитель)
Волошина А.А. — медицинский работник.

проведена проверка готовности пищеблока и помещения для приема пищи
к началу 2026 – 2027 учебного года по следующим показателям:

тип пищеблока	Столовая, работающая на продовольственном сырье.
количество посадочных мест в обеденном зале	На 310 мест.
оборудование пищеблока, в том числе проведение проверки нахождения оборудования в исправном состоянии	Все оборудование исправно
санитарно – техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи)	Оборудование с исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения в норме. Столовая мебель (столы, стулья и другая мебель) с покрытием, позволяющим проводить её обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка помещения столовой из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Покрывтия пола и стен не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком.

	Достаточное количество столовой посуды и приборов из расчёта не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафы для её хранения.
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Столовая оборудована умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды имеются дозаторы с жидким мылом.
соблюдение требований действующего санитарно – эпидемиологического законодательства сотрудниками пищеблока, осуществляющими раздачу готовых блюд	Соблюдены.
наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	В наличие.
осуществление контроля за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации	Осуществлён бракеражной комиссией.
мероприятия по недопущению больных с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;	Регулярные медицинские осмотры включающие измерение температуры тела школьников и персонала, а также осмотр слизистой носоглотки. Регистрация результатов в гигиеническом журнале.
Проведение контрольных мероприятий по очистке и дезинфекции кулеров, замена бутылей с питьевой водой.	Проводятся регулярно.

Выводы и рекомендации:

Технологическое и холодильное оборудование работает исправно. Кухонный инвентарь и кухонная посуда промаркирована. Проверка выхода блюд контролируется ответственным лицом. Санитарное состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.

Члены комиссии:

Воложанина Т.Н. _____

Князева К.Ю. _____

Котенко Ю.В. _____

Савина Л.В. _____

Волошина А.А. _____

АКТ № 1
Проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся ГБОУ гимназии № 52(2)

От 14.09.2026г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 14.09.2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд и салатов.

Выводы и предложения: в ГБОУ гимназии № 52(2), горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам. Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.

Члены комиссии:

Ваткина А. А.
Ваткина Т. Ю.
Князева К. Ю.
Савина Л. В.

АКТ №2

проверки школьной столовой Советом по питанию ГБОУ гимназии №52
Приморского района Санкт - Петербурга по адресу Королева д. 8 лит.А

Комиссия контроля за организацию и качество питания в составе:

Председатель – Воложанина Т.Н., заместитель директора по УВР

Секретарь – Князева К.Ю, ответственный за организацию питания

Члены Совета по питанию:

Волошина А.А, медицинский работник;

Котенко.Ю.В , И.о заместителя директора по УВР;

Савина Л.В., родитель (законный представитель).

Провели проверку по следующим вопросам:

1. Санитарное состояние основного помещения школьной столовой (чистота столов, соответствие посуды)
2. Соответствие заявленного меню на 7 октября, реально предлагаемым блюдам.
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом (отсутствие запрещенных к продаже школьникам товаров).
4. Обеспечение дисциплины во время перемены.

В результате проверки комиссия установила:

1. Санитарное состояние основного помещения школьной столовой (чистота столов, состояние посуды) -соответствует нормам, столы чисто вытерты, тарелки чистые, без сколов.
2. Соответствие заявленного меню (3 дня) реально предлагаемым блюдам соответствует.
Завтрак: Макароны отварные с сыром, бутерброд с повидлом, Чай с лимоном и сахаром, мандарин свежий, молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке.
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом (отсутствие запрещенных к продаже школьникам товары) - запрещенные к продаже товары отсутствуют.
4. Дисциплина во время перемены обеспечивается, учащиеся 1 - 4 классов успевают принимать пищу и покинуть помещение до начала прихода следующего потока и начала Урока согласно графику.

Рекомендации:

1. Заведующей производством школьной столовой Емельяненко Г.В. следить за правильным Хранением поступающей продукции следить за санитарным состоянием помещений - для хранения поступающей продукции.
3. Ответственному по питанию Князевой К.Ю. следить за графиком посещения столовой.

Вологодкина Т.И.
Князева К.Ю.
Волынец Н.А.
Соболева Л.В.