

**АКТ № 1**  
**проверки школьной столовой Советом по питанию**  
**ГБОУ СОШ № 96**  
от «09» сентября 2025 года

Комиссия в составе:  
Малиновская Ю.В. - директор школы,  
Рогачева А. А. - организатор питания,  
Медведева И.А. - социальный педагог,  
Антрушина С.В. - медицинская сестра,  
Семенова Т.А. - родитель,  
Чайка Е.Е.. - родитель,  
Красильникова К. А. –родитель,

**Цель проверки:** организация питания, производство и реализация готовых блюд, буфетной продукции, осуществляемые согласно условиям действующего контракта между ГБОУ СОШ № 96 и оператором питания КСП «Нева».

Наименование раздела / показателя, относящегося к оценке выполнения предъявляемого требования
<b>ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие ювелирных украшений у персонала пищеблока; <input checked="" type="checkbox"/> Наличие крючка для сан.одежды при входе в с/у <input checked="" type="checkbox"/> Внешний вид персонала; <input checked="" type="checkbox"/> Раздельное хранение сан.одежды и верхней одежды <input checked="" type="checkbox"/> Использование одноразовых перчаток на раздаче
<b>МУСОР И ОТХОДЫ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Ёмкости в достаточном кол-ве для сбора мусора и отходов промаркированы «Пищ.отх», «Мусор»; <input checked="" type="checkbox"/> Ёмкости закрыты крышкой
<b>САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие решёток на сливных трапах; <input checked="" type="checkbox"/> Закрытие мелкоячеистой сеткой отверстия вентиляционных систем <input checked="" type="checkbox"/> Содержание вытяжной системы (копоть и пыли);
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ, АДМИНИСТРАТИВНО-БЫТОВЫЕ, СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное содержание производственных и складских помещений; <input checked="" type="checkbox"/> Противомоскитные сетки на пищеблоке
<b>ИНВЕНТАРЬ, МОЮЩИЕ СРЕДСТВА</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Полный комплект инвентаря для уборки сан.узла с сигнальной отметкой ( швабра, тряпка, ведро «Туалет пол», ведро «Туалет мытье стен», ведро «Туалет чистая ветошь», ведро «Туалет замачивание швабры», халат, перчатки); <input checked="" type="checkbox"/> Наличие промаркированного уборочного инвентаря согласно помещениям на пищеблоке;

<input checked="" type="checkbox"/> Наличие моющих и дез.средств в достаточном количестве;
<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Санитарное состояние технологического оборудования (механическое, измерительное, холодильное, тепловое); <input checked="" type="checkbox"/> Наличие дублирующих термометров в холодильном оборудовании; <input checked="" type="checkbox"/> Соблюдение маркировки разделочного инвентаря (ножи, доски); <input checked="" type="checkbox"/> Соблюдение маркировки кухонного инвентаря
<b>ПОСУДА, СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Прокаливание столовых приборов; <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие губчатого материала, металлических мочалок на мойках для мытья посуды; <input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие деформированных столовых приборов;
<b>ПРИЁМ И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Наличие товарно-сопроводительной документации на продукцию. <input checked="" type="checkbox"/> Хранение этикеток (ярлыков) на таре поставщика до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов <input checked="" type="checkbox"/> Целостность тары и упаковки. <input checked="" type="checkbox"/> Ярлык на вскрытие
<input checked="" type="checkbox"/> Психрометры, их исправность и наличие воды
<input checked="" type="checkbox"/> Хранение свежей белокочанной капусты отдельно от корнеплодов с маркировкой места хранения «Капуста свежая».
<input checked="" type="checkbox"/> Хранение и обработка яиц (термометр в коробке при хранении вне холодильника). Маркировка отдельного места хранения, контроль условий хранения и сроков годности «Ника-2». Наличие ёмкостей, средств, инструкции для обработки яиц (маркировка, использование).
<b>ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Приготовление блюд и кулинарных изделий в соответствии с ТТК <input checked="" type="checkbox"/> Контрольная порция: Наличие: <u>ДА</u> НЕТ <u>Завтрак / Обед</u> (выбранный ответ подчеркнуть)
<input checked="" type="checkbox"/> Контроль соблюдения сроков годности и температурного режима реализации готовых блюд (готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления) Температура готовых блюд должна соответствовать ТК/ТТК
<input checked="" type="checkbox"/> Товарное соседство Замороженное мясо/охлажденное мясо Сырые продукты/готовые продукты
<input checked="" type="checkbox"/> Суточные пробы (вес порции не менее 100гр, банки чистые, крышки без ржавчины, закрыты плотной крышкой) в соответствии с журналом бракеража готовой продукции

Отсутствуют пробы за \_\_\_\_\_

**БУФЕТ, ЛИНИЯ РАЗДАЧИ, ОБЕДЕННЫЙ ЗАЛ**

Ассортимент выпечной продукции достаточный / не достаточный (выбранный ответ подчеркнуть)

Ватрушка, пшеница, сосиска в тесте

Меню дополнительного питания на возмездной основе (ассортиментный перечень блюд свободного выбора, рацион «Обед», рацион «Полдник») на стенде информации

Качество готовой кулинарной продукции

Вес готовых блюд:

<u>Салат из кваш. капусты</u>	5 порций - вес	<u>500</u>	отклонение составило	<u>-</u>
<u>Винегрет</u>	- 5 порций - вес	<u>500</u>	отклонение составило	<u>-</u>
<u>Котлета по-европ.</u>	5 порций - вес	<u>500</u>	отклонение составило	<u>-</u>
<u>Салат "Цезарь"</u>	- 5 порций - вес	<u>500</u>	отклонение составило	<u>-</u>

Информация для родителей на стенде в доступном для родителей месте.

Выводы: 1. Низкое качество продукции: - крупная овсяная, перловая (со пшеном), макароны (горбушка) из замороженного сырья, яйца низкого качества.  
2. Просим рассмотреть ассортимент привозимой полуфабрикатной продукции для выпечки.  
3. Просим по возможности рассмотреть и статус сотрудников и ввести дополнительное требование по набору.  
4. Просим обратить внимание на многократный проезд машин от разных поставщиков продукции, что очень негативно влияет на рабочий процесс в столовой. Машинный проезд имеет в разное время и это составляет большое неудобство.

Подписи членов Совета по питанию:

Семёнова Т.А. Пред., Краснышевская Т.А. Чл.  
Чайка Е.Е. Чл. - инс. Антрусина С.В. Чл.  
Директор буфета Маниновская Т.А.  
Пр. инт. Инс. Розачева А.А. Соц. инс. Инс. Мухоморова В.А.

С чек-листом ознакомлены Зав. пр-ва. Степанова Н.В.

Авар. Линияхимо С.Ю. Инс.  
Дурен, Черныш С.А. Инс.