

АКТ ПРОВЕРКИ организации питания в ГБОУ школе № 401 Санкт-Петербурга

от «29» 09 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

- дежурного администратора: Фариса Т.В.
- ответственного по питанию: Орешникова Е.С.
- представителей родительского комитета 1, А" класса Кунин Алексей Валерьевич

проведена проверка организации питания в ГБОУ школе № 401 Санкт-Петербурга.

Время проверки: 10⁰⁰ - 10²⁰

Цель проверки: осуществление контроля за школьным питанием с целью улучшения качества предоставляемой услуги.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- соответствие фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день;
- соблюдение графика работы столовой;
- санитарное состояние обеденного зала;
- температура блюд и полнота их потребления;
- ассортимент буфета;
- этика поведения обучающихся во время приема пищи.

В результате проверки выявлено:

В помещении чисто. Сотрудники работают в перчатках и шапочках. На входе установлен раковина, перед приемом пищи дети моют руки. Ассортимент блюд соответствует представленному меню, горячие блюда сохранены температурой до прихода детей, благодаря соответствующей посуде.

Меню буфета разнообразно: есть выпечка, сладости, негазированные напитки, а также салаты и несладкие горячие блюда.

Дежурный администратор:

«29» 09 2026 г.
Т.В. Фарис
Представители родительского комитета:
Кунин А.В.

АКТ ПРОВЕРКИ организации питания в ГБОУ школе № 401 Санкт-Петербурга

от «29» 09 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в составе:

- дежурного администратора: Бакина Т.В.
- ответственного по питанию: Аннинкова Е.С.
- представителей родительского комитета 1,2 класса
Кунин Алексей Валерьевич

проведена проверка организации питания в ГБОУ школе № 401 Санкт-Петербурга.

Время проверки: 13⁰⁰ - 13⁴⁰

Цель проверки: осуществление контроля за школьным питанием с целью улучшения качества предоставляемой услуги.

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- соответствие фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день;
- соблюдение графика работы столовой;
- санитарное состояние обеденного зала;
- температура блюд и полнота их потребления;
- ассортимент буфета;
- этика поведения обучающихся во время приема пищи.

В результате проверки выявлено:

В процессе проверки, сотрудники работают в перчатках и масках. Перед приемом пищи дети моют руки на входе в столовую. Ассортимент блюд соответствует представленному меню. Температура блюд соответствует индивидуальным потребностям, а также в одной посуде. Сотрудники накрывают на стол, дети убирают посуду за собой сами. Ассортимент буфета разнообразен и меняется регулярно в первой половине дня.

Дежурный администратор:

«29» 09 2026 г.
Т.В. Бакина
Представители родительского комитета:
Кунин А.В.