

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 438
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
197755, Санкт-Петербург, поселок Лисий Нос, улица Новоцентральная
дом 21/7, литер А, тел./факс (812) 434-97-06,
m@438school.spb.ru, http://school438.spb.ru
ОГРН 1027807587301, ИНН 7814104749,
КПП 781401001, ОКПО 48978117, ОКОГУ 23280

Утверждаю:
Директор ГБОУ школы №438
Приморского района Санкт-Петербурга
И.И. Боякова



Акт № 1 от 15.09.2026 г.
«О контроле работы пищеблока»

Основание:

- 1) Приказ «О создании комиссий и Совета по питанию в 2026/2027 учебном году»
от 03.08.2026 г. № 192-О;
- 2) Приказ «О назначении ответственного за организацию питания в 2026/2027 учебном году»
от 03.08.2026 г. № 191-О.

Комиссия по контролю работы пищеблока в составе:

Члены комиссии по контролю работы пищеблока	ФИО	Должность
Председатель комиссии	Боякова И.И.	директор
Член комиссии	Яковлева М.В.	ответственный по питанию
Член комиссии	Аннушкина Т.В.	заведующий хозяйством
Член комиссии	Булыгина А.А.	врач школы
Член комиссии	Семенякина В.Ю.	заместитель директора по НМР
Член комиссии	Андреева К.М.	заведующий производством

15.09.2026 В 13⁰⁰ провела контроль работы пищеблока:

	Объект проверки	Состояние на момент проверки
1.	Состояние помещений пищеблока:	соответствует
	Горячий цех	соответствует
	Холодный цех	соответствует
	Кондитерский цех	соответствует
	Овощной цех	соответствует
	Рыбный/мясной цех	соответствует
	Сухая кладовая	соответствует
	Мойка (чистота раковин, посуды)	соответствует
	Помещение для инвентаря	соответствует

	Столовая (зал приёма пищи)	соответствует
2.	Товарное соседство	соблюдено
3.	Маркировка товара	в наличии
4.	Суточные пробы	сняты
5.	Контрольная порция	в наличии
6.	Соответствие меню	соответствует
7.	Ассортимент буфетной продукции	разнообразный
9.	Вкусовые качества приготовленных блюд на момент проверки	соответствует
10.	Наличие спецодежды работников пищеблока (чистота, наличие масок, перчаток, головных уборов)	в наличии
11.	Наличие и заполнение журналов: - Бракеражной комиссии; - Журнал температурного режима холодильников; - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - Гигиенический журнал	в наличии, заполнен
12.	Наличие документов о медицинском обследовании работников столовой и медперсонала	в наличии
13.	Наличие мыла, бумажных полотенец на пищеблоке	в наличии
14.	Наличие мыла, дезинфектора рук, рабочее состояние сушильных аппаратов в зале приёма пищи	в наличии, в рабочем состоянии

15.	Чистота в зоне для мытья рук	соответствует
-----	------------------------------	---------------

Результаты проверки:

общее санитарное состояние
пищеблока соответствует норме

Ф.И.О.	
Боякова И.И.	И.И. Боякова
Яковлева М.В.	М.В. Яковлева
Аннушкина Т.В.	Т.В. Аннушкина
Булыгина А.А.	А.А. Булыгина
Семенякина В.Ю.	В.Ю. Семенякина
Андреева К.М.	К.М. Андреева

Акт составлен в 2-х экземплярах:
1-пищеблок
1-архив