

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 № 7 от 19.03.2024 г.
«О контроле работы пищеблока»

Основание:

- 1) Приказ «О создании комиссий и Совета по питанию в 2023/2024 учебном году»
от 07.08.2023 г. № 159-О;
- 2) Приказ «О назначении ответственного за организацию питания в 2023/2024 учебном году»
от 07.08.2023 г. № 158-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	Власова Е.С.	заведующий хозяйством
Член комиссии	Булыгина А.А.	врач школы
Член комиссии	Семенякина В.Ю.	заместитель директора по НМР
Член комиссии	Невзорова Н.П.	заведующий ОДОД
Член комиссии	Сингатуллина И.В.	заведующий производством

19.03.24 9²⁰ 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

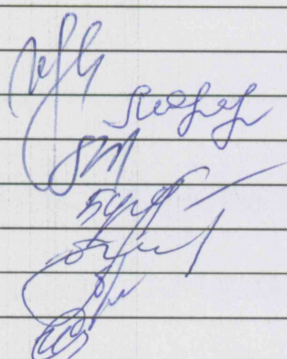
	Рыбный/мясной цех	соответствует																																			
	Сухая кладовая	соответствует																																			
	Мойка (чистота раковин, посуды)	соответствует																																			
	Помещение для инвентаря	соответствует																																			
	Столовая (зал приёма пищи)	соответствует																																			
2.	Товарное соседство	соответствует																																			
3.	Маркировка товара	в наличии																																			
4.	Суточные пробы	есть																																			
5.	Контрольная порция	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование</th> <th>Норма, гр</th> <th>Факт, гр</th> <th>Отклонения (+/-)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Каша. рисовая</td> <td>130</td> <td>135</td> <td>+5</td> </tr> <tr> <td>Пуд. из творога</td> <td>70/15</td> <td>70/15</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Сыр</td> <td>20</td> <td>20</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>чай с мол.</td> <td>180</td> <td>180</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Соусы</td> <td>150</td> <td>150</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Наименование	Норма, гр	Факт, гр	Отклонения (+/-)	Каша. рисовая	130	135	+5	Пуд. из творога	70/15	70/15	-	Сыр	20	20	-	чай с мол.	180	180	-	Соусы	150	150	-								
Наименование	Норма, гр	Факт, гр	Отклонения (+/-)																																		
Каша. рисовая	130	135	+5																																		
Пуд. из творога	70/15	70/15	-																																		
Сыр	20	20	-																																		
чай с мол.	180	180	-																																		
Соусы	150	150	-																																		
6.	Соответствие меню	соответствует																																			
7.	Ассортимент буфетной продукции	разнообразный																																			
8.	Контрольное взвешивание буфетной продукции	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование</th> <th>Норма, гр</th> <th>Факт, гр</th> <th>Отклонения (+/-)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Пирог шт.</td> <td>55/50</td> <td>55/50</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Наименование	Норма, гр	Факт, гр	Отклонения (+/-)	Пирог шт.	55/50	55/50	-																								
Наименование	Норма, гр	Факт, гр	Отклонения (+/-)																																		
Пирог шт.	55/50	55/50	-																																		

9.	Вкусовые качества приготовленных блюд на момент проверки	Блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами, вкусовые качества в норме.
10.	Наличие спецодежды работников пищеблока (чистота, наличие масок, перчаток, головных уборов)	в наличии, чисто
11.	Наличие и заполнение журналов: - Бракеражной комиссии; - Журнал температурного режима холодильников; - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - Гигиенический журнал	Журналы в наличии, заполнены
12.	Наличие документов о медицинском обследовании работников столовой и медперсонала	Мед. документы в наличии
13.	Наличие мыла, бумажных полотенец на пищеблоке	в наличии
14.	Наличие мыла, дезинфектора рук, рабочее состояние сушильных аппаратов в зале приёма пищи	аппараты в рабочем состоянии, заполнены
15.	Чистота в зоне для мытья рук	чисто

Результаты проверки:

Проведен контроль работы пищеблока, замечаний не выявлено, качество

приготовленных блюд в жарене и
соответствуют меню.

Ф.И.О.	
Боякова И.И.	
Яковлева М.В.	
Власова Е.С.	
Бульгина А.А.	
Семенякина В.Ю.	
Невзорова Н.П.	
Сингатуллина И.В.	

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