


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://school438spb.ru
ОГРН 1027807587301, ИНН 7814104749,
КПП 781401001, ОКПО 48978117, ОКОГУ 23280

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



Акт № 8 от 23.04.2024 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	Батурин В.В.	заведующий производством

23.04.2024 в 10⁰⁰ провела контроль работы пищеблока:

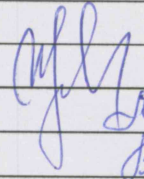
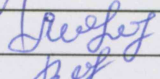
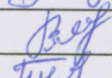

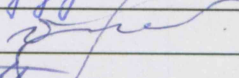
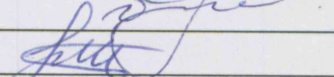
	Объект проверки	Состояние на момент проверки
1.	Состояние помещений пищеблока:	соответствует
	Горячий цех	соответствует
	Холодный цех	соответствует
	Кондитерский цех	соответствует
	Овощной цех	соответствует
	Рыбный/мясной цех	соответствует
	Сухая кладовая	соответствует
	Мойка (чистота раковин, посуды)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

	Столовая (зал приёма пищи)	соответствует
2.	Товарное соседство	соблюдено
3.	Маркировка товара	в наличии
4.	Суточные пробы	есть
5.	Контрольная порция	в наличии
6.	Соответствие меню	соответствует
7.	Ассортимент буфетной продукции	разнообразный
9.	Вкусовые качества приготовленных блюд на момент проверки	блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами, вкус. кар. в норме
10.	Наличие спецодежды работников пищеблока (чистота, наличие масок, перчаток, головных уборов)	в наличии, чистая
11.	Наличие и заполнение журналов: - Бракеражной комиссии; - Журнал температурного режима холодильников; - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - Гигиенический журнал	документы в наличии, заполнение
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	аппараты в рабочем состоянии, мыло в наличии

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

Результаты проверки:

Проведен контроль работы пищеблока, замечаний нет, качество приготовленных блюд в норме и соответствует меню.

Ф.И.О.	
Боякова И.И.	
Яковлева М.В.	
Власова Е.С.	
Булыгина А.А.	
Семенякина В.Ю.	
Батурин В.В.	

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