

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга)

АКТ
проверки пищеблока

29.08.2025

Комиссия в составе:

Председатель комиссии — Андреева Е.В. - директор ГБОУ школы №-55 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:

1. Попова А.В. — медсестра
2. Кононенко О.С. — заместитель директора по АХР
3. Михайлова А.А. — ответственный за питание
4. Уляшина Н.Р. —заведующий столовой
5. Омельченко А.С. — заведующий столовой

Цель проверки:

В связи с поручением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 05.01.2025 №02/8-2025-27 в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания в образовательных организациях после длительных летних каникул проверка готовности столовой и пищеблока к работе с 01.09.2025 года. Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации продуктов питания. Проверка оборудования на исправность, не допущение лиц с признаками инфекционных заболеваний.

Место и время проведения:

ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Глухарская, д.28, стр.1

ГБОУ школа №55 Приморского района Санкт-Петербурга по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Королёва, д.71, корп.3, стр.1

«29» августа 2025 года

Результаты проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- технологические карты приготовления блюд;
- примерное десятидневное цикличное меню соответствует всем требованиям;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал хранения скоропортящейся продукции;
- медицинские книжки работников пищеблока, недопущение больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;
- санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08;
- проведение генеральной уборки производственных помещений и столовой осуществлено 28 августа 2025 года;
- проведение проверки оборудования, находящегося в исправном состоянии;
- иные документы, касающиеся вопроса проверки.

Общее санитарное состояние пищеблока:

- имеется кладовая для хранения продуктов, обеденный зал, помещение для приготовления пищи, их санитарное состояние — надлежащее;
- санитарное состояние кладовой удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на

многоярусных стеллажах; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха;

- моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен;

- имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, мытью пакетов с соками, баночек с кисломолочными продуктами;

— пищеблок, в соответствии с имеющимся оборудованием, обеспечивает приготовление блюд в достаточное объёме;

- Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования: - при входе имеются антибактериальные средства; соблюдается масочный режим, перчатки; ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).

- организация мытья рук — умывальники перед входом в обеденный зал; мыло имеется;

- питьевой режим организован наличием кулера;

- состояние оборудования пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;

- соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, средства пожаротушения.

Итоги проверки документов:

- имеются технологические карты приготовления блюд;

- имеется примерное десятидневное цикличное меню с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено;

- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии; имеется список поставщиков пищевых продуктов и график привоза продуктов, а также накладные и сертификаты;

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется;

- медицинские книжки повара и кухонных рабочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки; СМС пищеблок обеспечен;

- имеются в наличии документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания;

- имеется график приема пищи.

Выводы комиссии:

Комиссия установила, что школьные столовые, находящиеся по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Глухарская, д.28, стр.1 и г. Санкт-Петербург, ул. Королёва, д.71, корп.3, стр.1 готовы к работе с 01.09.2025 года и соответствуют всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. В работе используется примерное меню, которое размещено на сайте образовательной организации для ознакомления родителей. К каждому меню разработаны технологические карты. Комиссией контроля дана положительная оценка для работы школьной столовой с 01.09.2025 года. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

	
	Михайлова Н.Н.
	Смелченко А.С.
	Ушина Н.Р.
	Попова А.В.
	Коновченко О.С.