

Акт о проведении проверки организации и качества питания в МОУ гимназии №15

Дата, время проверки 14.09.2023г.  
Основание для проверки план административно-общественного контроля на 2023-24  
Члены комиссии Жостина О.В. Буф  
Мешкунова Л.А. ММ  
Леомарева С.С. Буф

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в столовой имеются графики приема пищи, дежурства персонала, проводятся, вывешены графики, осуществляется контроль персонала за соблюдением правил.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует варианту №4  
Получают бесплатное питание 1-4 кл. - 203 чел. 5-11 кл. - 72 чел.  
Питание за родительские средства  
Получили питание в день проверки 1-4 кл. - 255 чел., 1-4 кл инд. - 3 чел., 5-11 - 57 чел., 5-11 инд. - 3 чел.

Контрольное взвешивание продуктов показало все соответ-т заявленному в меню.

Контроль суточных проб показал суточные пробы имеются в холодильнике в полном объеме.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в норме

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в норме

Состояние раковин, моечного инвентаря в норме

Маркировка посуды посуда промаркирована

Состояние холодильного оборудования в техн. испр. состоянии

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соответствии с правилами

Соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции. предоставлены правила по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции. Все соблюдено.

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки. требования по изготовлению блюд из овощей без термической обработки соблюдаются.

Наличие сертификатов на продукты все сертификаты качества в наличии

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции. журнал в наличии и ведется в соответствии с требованиями СанПиН

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся. осуществляется всеми классными руководителями.

Размещение примерного меню на сайте общеобразовательной организации. размещено

Выполнение требований СП 3.1/2.4.3598-20:

-уборка помещений и мытье посуды с применением дезинфицирующих средств осуществляется  
-проведение рециркуляции проводится в соответствии с графиком

-проведение проветривания проводится в соответствии с графиком  
-использование сотрудниками пищеблока индивидуальных средств защиты (маски, перчатки) используются всеми сотрудниками  
Дополнительная информация \_\_\_\_\_

Выводы по проверке нарушений не выявлено, замечаний нет

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагается

Рекомендации по проверке \_\_\_\_\_

Члены комиссии Костина О.Ю.  
Масленников А.А.  
Юмолваева С.С.

С актом ознакомлены И Михалева З.В.

Дата 14.09.2023г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 18.09.23г.