

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

Дата, время проверки 15.11.2023г

Основание для проверки план админист-общественного контроля на 2023-24г

Члены комиссии Хамсаева И.О.

Восткина О.Ю.

Токарева С.С.

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи) на информационные стенды в обеденном зале имеются ежедневное меню для всех категорий учащихся, график приема пищи, график дежурства педагогов, график уборки, в обеденном зале.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте

соответствует варианту №9

Получают бесплатное питание 1 кл - 77 чел, 2-4 кл - 213 чел, 5-11 кл - 80 чел

Питание за родительские средства 28 чел

Получили питание в день проверки 1 кл - 63 чел, 2-4 кл - 192 чел, 5-11 кл - 73 чел

Контрольное взвешивание продуктов показало вес продуктов соответствует заявленному в меню

Контроль суточных проб показал суточные пробы имеются в холодильниках 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 премаркирована вся посуда

Состояние холодильного оборудования в норме

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соответствии с санитарными требованиями

Соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции

Требования санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции соблюдаются

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки

Требования по изготовлению блюд из овощей без термической обработки соблюдаются

Наличие сертификатов на продукты сертификаты качества имеются на все

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции

бракеражный журнал в наличии и ведется в соответствии с требованиями

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся осуществляется всеми персоналом

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 прилагаются

Рекомендации по проверке _____

Члены комиссии О.И. Колесникова и.о./
И.И. Гостинина и.о./
И.И. Мельникова с.с./

С актом ознакомлены С.С. Мамышева с.с./

Дата 15.11.2023г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 20.11.23г.