

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

Дата, время проверки 06.12.2023г. 8.30 - 9.10

Основание для проверки школа администр-обществов. контракт на 2023-24 учеб. год.

Члены комиссии Черновал И.А.
Горбатович С.В.
Жемчужникова Л.И.

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи) в среднем и старшем звене столовой имеются графики приема пищи, в столовой уборы, проветривание, дежурства педагогов. Информирование от оператора котельной, ответственная школа, ежедневное меню.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует варианту №3

Получают бесплатное питание 1-4 кл - 290 чел, 1-4 шк - 3 чел, 5-11 кл - 77 чел, 5-11 шк - 3 чел

Питание за родительские средства 26 чел

Получили питание в день проверки 1-4 кл - 237 чел, 1-4 шк - 0, 5-11 кл - 52 чел, 5-11 шк - 3 чел

Контрольное взвешивание продуктов показало вес продуктов соответствует заявленному в меню.

Контроль суточных проб показал удовлетворительные пробы отобраны 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 вся посуда промаркирована

Состояние холодильного оборудования в норме

Хранение продуктов, товарное соседство в соответствии с сан. правилами

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

ООО «Векера» поставит овощную продукцию с соблюдением сроков реализации, соблюдения требований санитарных правил по условиям хранения, транспортировки, переработки, овощной продукции. В наличии все сертификаты качества, овощи свежие, обработаны в вакуумной упаковке.

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки блюда из овощей без термической обработки изготавливаются в соответствии с технологической картой.

Наличие сертификатов на продукты все сертификаты качества в наличии

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии и ведется в соответствии с сан. правилами и норм

Контроль, классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся осуществляется за всеми классами

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
Дополнительная информация _____

Выводы по проверке нарушений не выявлено, замечаний нет

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагаются

Рекомендации по проверке _____

Члены комиссии И.А. Чернова
С.А. Кароликович
И.И. Плещинкина

С актом ознакомлены С.С. Мамычева

Дата 06.12.2023г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 11.12.23г.