

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

Дата, время проверки 19.01.2024г. 8.40-9.20
Основание для проверки план администр- Обществ. контракт на 2023-2024гг.
Члены комиссии Чернова И.А.
Пономарева С.С.
Костина О.Ю.

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в столовой имеется заданная программа приема пищи, дежурство педагогов, проветривание, влажная уборка, имеется журнал учета от оператора питания, ответственность за качество еды распределена по всем категориям.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует варианту №5
Получают бесплатное питание 1-4 кл - 293 чел, 5-11 кл - 80 чел
Питание за родительские средства 23 чел
Получили питание в день проверки 1 кл - 63 чел, 2-4 кл - 190 чел, 1-4 шк - 3 чел, 5-11 кл - 65 чел, 5-11 шк - 7 чел
Контрольное взвешивание продуктов показало соответствует заявленному в меню.
Контроль суточных проб показал точные 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 промаркирована вся посуда
Состояние холодильного оборудования в норме

Хранение продуктов, товарное соседство в соответствии с санитарн. правилами
Соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции ОО "Венера" гарантирует соблюдение сроков реализации, соблюдение требований санитарн. правил по условиям хранения, транспортировки, переработки овощной продукции, в наличии все сертификаты качества овощей, обработаны, в вакуумной упаковке.
Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки

Блюда из овощей без термической обработки из-готавливаются в соответствии с технолог. картой.

Наличие сертификатов на продукты все сертификаты в наличии
Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии и ведется в соотв. с сан. правилами
Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся осуществляется всеми педагогами
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 соотв-ии с графиком

-проведение проветривания проводится в соответствии с заданием.
-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 _____

[подпись] /Терехова И.А./
[подпись] /Мокошарева Е.С./
[подпись] /Костюкова О.Ю./

С актом ознакомлены _____

[подпись] /С.С. Мамычева/

Дата 19.01.2024г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 22.01.24г.