

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

Дата, время проверки 12.03.2024г 8.30 - 9.10
Основание для проверки план администр.-обществ контроля на 2023-2024гг
Члены комиссии И.А. Чернов
Р.В. Костина
Е.А. Горбатовас

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) В обеденном зале столовой имеются все необходимые условия (таблицы цен, меню, уведомление о проверке, табличка), имеется информация об организации питания, отделе студенческих питания)

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте

Соответствует варианту № 2

Получают бесплатное питание 1-4 кл. - 29 руб., 5-11 кл. - 79 руб.

Питание за родительские средства 26 руб.

Получили питание в день проверки 1-4 кл. - 260 руб., 1-4 кл. шк. - 2 руб., 5-11 кл. - 60 руб., 5-11 кл. шк. - 1 руб.

Контрольное взвешивание продуктов показало соответствует заявленному в меню

Контроль суточных проб показал суточные пробы отобраны в полном объеме

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует норме

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи соответствует норме

Состояние раковин, моечного инвентаря соответствует норме

Маркировка посуды вся посуда промаркирована

Состояние холодильного оборудования в техн. исправном состоянии

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соответствии с санитарными правилами

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

ОО "Венера" предоставляет овощную продукцию с соблюдением сроков реализации, соответствующим требованиям санитарных правил по условиям хранения, транспортировки, переработки овощной продукции. Все сертификаты и декларации в наличии.

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 в наличии

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии и ведется в соответствии с санитарными правилами и нормами

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся контроль 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 по графику

-проведение проветривания увеличить по заданию
-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 _____

И.А. Терюков /
Т.В. Костина /
С.А. Корсаков /

С актом ознакомлены _____

С.С. Мамцева /

Дата 12.03.2024г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 18.03.2024г.