

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

Дата, время проверки 08.02.2024г. 9.40 - 10.20

Основание для проверки План мероприятий - обществ. контракт на 2023-2024гг.

Члены комиссии Машурникова А.И.
Горбанович С.А.
Калишсарва И.Ю.

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в столовой имеются графики приема пищи, проверки, ватной ушной, раскисающая, имеется список лиц об операторе питания, меню по всем кабинетам.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует варианту №10

Получают бесплатное питание 1-4 кл - 293 чел, 5-11 кл - 79 чел.

Питание за родительские средства 26 чел.

Получили питание в день проверки 1-4 кл - 179 чел, 5-11 кл - 64 чел.

Контрольное взвешивание продуктов показало вес соответствует заявленному в меню

Контроль суточных проб показал суточные пробы отобразили 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 имеются маркировки на всей посуде

Состояние холодильного оборудования в техническом состоянии

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдается в соотв. с санит. правилами

Соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции ООО "Валера" поставляет овощную продукцию с соблюдением сроков реализации, соблюдением требований санитарных правил по условиям хранения, транспортировки, переработки овощной продукции. Все сертификаты имеются и реализация в наличии.

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки

Блюда из овощей без термической обработки изготавливаются в соответствии с технологией картас.

Наличие сертификатов на продукты в наличии все сертификаты на всю продукцию

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

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся ведется за всеми учащимися

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 заданием.

-проведение проветривания проводится в соответствии с заданием
-использование сотрудниками пищеблока индивидуальных средств защиты (маски, перчатки) используют всеми сотрудниками
Дополнительная информация _____

Выводы по проверке в ходе проверки нарушений не выявлено, замечаний отсутствуют

К акту прилагаются копии ежедневного меню прилагаются

Рекомендации по проверке _____

Члены комиссии [подпись] /Мельникова А.И.
[подпись] /Горбатова С.А.
[подпись] /Жалысеаева И.Ю.

С актом ознакомлены [подпись] /С.С. Мамычева

Дата 08.02.2024г

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 11.02.2024г