

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

Дата, время проверки 24.04.2024.

Основание для проверки План администр. обществ. контроля на 2023-2024гг.

Члены комиссии Л.И. Мешинкина

Е.А. Горбатова

О.Ю. Костина

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) на стенах в обеденном зале столовой имеются графики, меню, планы, подтверждающие рециркуляцию в столовой уборки, имеется ежедневная раскладка оборудования, осуществляется дежурство персонала и дежурного администратора.

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте

соотв-т варианту П

Получают бесплатное питание 1 кл - 48 чел, 2-4 кл - 212 чел, 5-11 кл - 46 чел иб - 6 чел

Питание за родительские средства 26 чел

Получили питание в день проверки 1 кл - 69 чел, 2-4 кл - 181 чел, 5-11 кл - 67 чел. Иб - 3 чел

Контрольное взвешивание продуктов показало соответствует заявленному в меню

Контроль суточных проб показал сточные пробы имеются в холодильнике в посуде обсерв

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 техн. исправном состоянии

Хранение продуктов, товарное соседство соотв-т санитарн

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

требования соблюдаются

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки

требования соблюдаются

Наличие сертификатов на продукты все сертификаты в наличии

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в наличии

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 соответствии с графиком

-проведение проветривания проводится 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 Мещурина А.И.
Горюхович С.А.
Костина А.Ю.

С актом ознакомлены С.С. Мамычева

Дата 24.04.2024г

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 13.05.2024г