

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

Дата, время проверки 14.10.2024, 9.40 - 10.20

Основание для проверки план административных мероприятий на 2024-25 учеб. год

Члены комиссии И.А. Чернова
А.И. Мещеряков
С.А. Гордатов

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи) в столовой в классном кабинете все необходимые условия; процесс подачи пищи в классном кабинете осуществляется по графику; в классном кабинете информирование об операторе питания, ответственных лицах

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует

Получают бесплатное питание 1-4 кл 317 человек, 5-11 кл - 78 человек

Питание за родительские средства 26 чел

Получили питание в день проверки 1-4 кл - 278 чел, 5-11 кл - 62 чел

Контрольное взвешивание продуктов показало вес продуктов соответствует заявленному в меню

Контроль суточных проб показал соответствие проб отобразил в классном кабинете

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в норме

Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи в норме

Состояние раковин, моечного инвентаря в норме

Маркировка посуды посуда маркирована

Состояние холодильного оборудования в тех. центр состоянии

Хранение продуктов, товарное соседство в соответствии с санитарными нормами

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

требования по условиям хранения, реализации, транспортировки и переработки овощной продукции соблюдаются

Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки

требования по изготовлению блюд из овощей без термической обработки соблюдаются

Наличие сертификатов на продукты все сертификаты качества в классном кабинете

Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции журнал в классном кабинете

и ведется в соответствии с требованиями СанПиН

Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся осуществляется всеми персоналом

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 воздуха проводится в соответствии с графиком

-проведение проветривания проводится в соответствии с заданием
-использование сотрудниками пищеблока индивидуальных средств защиты (маски, перчатки) используется 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.И. Чернова / И.И. Чернова /
Л.И. Михайлова / Л.И. Михайлова /
С.А. Гордатович / С.А. Гордатович /

С актом ознакомлены

С / Минаева З.В. /

Дата 14.10.2024г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 21.10.24г.