

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

Дата, время проверки 11.11.2024г. 8⁴⁰ - 9¹⁰

Основание для проверки план мероприятий-обществ. контроля на 2024-25г

Члены комиссии О.Ю. Костина
С.А. Корбатова
И.Ю. Комиссарова

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в столовой, кабинет Управления приемом пищи, кабинет про-ектирования, кабинет УОБ, кабинет психологии, кабинет пед-психологии об оплате питания, ответственные лица

Соответствие ежедневного меню меню утвержденному в контракте соответствует

Получают бесплатное питание 1-4 кл - 317 чел, 5-11 кл - 82 чел

Питание за родительские средства 26 чел

Получили питание в день проверки 1-4 кл - 279 чел, 5-11 кл - 70 чел.

Контрольное взвешивание продуктов показало вес продуктов соответствует заявленному в меню

Контроль суточных проб показал суточные пробы имеются в холодильнике 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 посуда промаркирована

Состояние холодильного оборудования в норме, исправно, состояние

Хранение продуктов, товарное соседство в соответствии с санитарными правилами

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

и ведется в соответствии с санитарными 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: осуществляется

-уборка помещений и мытье посуды с применением дезинфицирующих средств осуществляется

-проведение рециркуляции проводится в соответствии с графиком

-проведение проветривания проводится в соответствии с графиком
-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.О. Костина
С.А. Горбатова
И.О. Комиссарова

С актом ознакомлены

С.С. Мамцева

Дата 19.11.2024г.

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 18.11.2024г.