

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

Дата, время проверки 13.12.2024. 9.30 - 10.10

Основание для проверки план администр. - обществ. контроля на 2024-25.

Члены комиссии А.И. Мещутинова
И.А. Терехова
Ю.В. Строганова

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи.) в столовой имеется информирование об операционных -
нах, соответствующих плану, имеются все необход-
имые графики

Соответствие	ежедневного	меню	меню	утвержденному	в	контракте
Получают бесплатное питание	<u>соответствует</u>					
Питание за родительские средства	<u>1-4 кл - 317 руб, 5-11 кл - 82 руб</u>					
Получили питание в день проверки	<u>25 руб</u>					
Контрольное взвешивание продуктов показало	<u>1-4 кл - 262 руб, 5-11 кл - 66 руб</u>					
Контроль суточных проб показал	<u>вес продуктов соответствует</u> <u>фактически в меню</u>					
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	<u>выточные проб имеются в хо-</u> <u>лодильнике в полном объеме</u>					
Санитарно-гигиеническое состояние зала для приема пищи	<u>в норме</u>					
Состояние раковин, моечного инвентаря	<u>в норме</u>					
Маркировка посуды	<u>всё посуда имеет маркировку</u>					
Состояние холодильного оборудования	<u>в тех. исправном состоянии</u>					
Хранение продуктов, товарное соседство	<u>соблюдается в соответ-ии с сан.т.н</u>					
Соблюдение требований санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции	<u>по условиям хранения, реализации, транспортировки,</u> <u>переработки овощной продукции</u> <u>Требования соблюдаются</u>					
Соблюдение требований по изготовлению блюд из овощей без термической обработки	<u>Требования соблюдаются</u>					
Наличие сертификатов на продукты	<u>все сертификаты и декларации в наличии</u>					
Наличие и состояние журнала бракеража готовой продукции	<u>журнал в наличии и</u> <u>ведется в соответ-ии с сан.т.н</u>					
Контроль классных руководителей и дежурного педагога за поведением учащихся	<u>осуществляется за всеми учащимися</u>					
Размещение примерного меню на сайте общеобразовательной организации	<u>размещено</u>					
Выполнение требований СП 3.1/2.4.3598-20:	<u>осуществляется</u>					
-уборка помещений и мытье посуды с применением дезинфицирующих средств	<u>проводится в соответ-ии с графиком</u>					
-проведение рециркуляции	<u>проводится в соответ-ии с графиком</u>					

-проведение проветривания проводится в соответствии с графиком
-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. Терехов
Л.И. Писанкина
Ю.В. Строганова

С актом ознакомлены _____

С.С. Мальцева

Дата 13.12.2024

Вопрос заслушан и рассмотрен на совещании при директоре 16.12.2024